BO667TS-DD/SO
60cm Multifunction oven
Multi-language user manual

INSTRUCTION MANUAL

Baumatic®

FORNI

Installazione - Uso - Manutenzione

IT

OVENS

Installation - Use - Maintenance

GB

FOURS

Installation - Emploi - Entretien

FR

BACKÖFEN

Installation - Gebrauch - Wartung

DE

HORNOS

Instalación - Uso - Mantenimiento

ES

OVENS

Installatie - Gebruik - Onderhoud

NL

FORNOS

Instalação - Uso - Manutenção

PT

IT

CARO CLIENTE,

sentitamente La ringraziamo e ci congratuliamo per la scelta da Lei fatta.
Questo nuovo prodotto accuratamente progettato e costruito con materiali di primissima qualità, è stato accuratamente collaudato per poter soddisfare tutte le esigenze di una perfetta cottura. La preghiamo pertanto di leggere e rispettare le facili istruzioni che Le permetteranno di raggiungere eccellenti risultati fin dalla primissima utilizzazione.

IL COSTRUTTORE

GB

DEAR CUSTOMER,

We thank you and congratulate you on your choice.
This new carefully designed product, manufactured with the highest quality materials, has been carefully tested to satisfy all your cooking demands.
We would therefore request you to read and follow these easy instructions which will allow you to obtain excellent results right from the start.

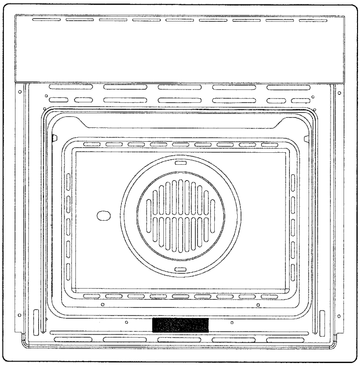
THE MANUFACTURER

FR

CHÈRE CLIENTE, CHER CLIENT,

Merci et sincères félicitations pour le choix que vous avez fait.
Ce nouveau produit, conçu avec soin et fabriqué avec des matièrs de toute première qualité, a été soigneusement testé pour satisfaire toutes vos exigences d'une cuisson parfaite.
Nous vous prions de bien vous vouloir lire et suivre des simples instructions, que vous permettront d'atteindre d'excellents résultats dès la prémière utilisation.

LE CONSTRUCTEUR



IMPORTANTE

La targhetta delle caratteristiche del forno è accessibile anche ad apparecchio installato. In questa targhetta, visibile aprendo la porta, sono riportati tutti i dati di identificazione dell'apparecchio a cui si dovrà fare riferimento per richiesta di ricambi.

IMPORTANT

The oven's data plate is accessible even with the oven fully installed. The plate is visible simply by opening the door. Always quote the details from it to identify the appliance when ordering spare parts.

IMPORTANT

"Il est possible d'accéder à la plaque des caractéristiques du four même lorsque l'appareil est installé. Cette plaque, que l'on voit en ouvrant la porte, présente toutes les données d'identification de l'appareil qu'il est nécessaire de citer pour toute demande de pièces de rechange".

DE

SEHR GEEHRTER KUNDE,

wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zu Ihrer Wahl.
Dieses neue Produkt, sorgfältig entworfen und mit erstklassigen Materialien hergestellt, wurde genau geprüft um alle Ihre Forderungen an ein perfektes Kochen zu erfüllen.
Wir bitten Sie deshalb die einfachen Anweisungen zu lesen und einzuhalten, damit von der ersten Anwendung an ausgezeichnete Ergebnisse erreicht werden können.

DER HERSTELLER

ES

ESTIMADO CLIENTE,

Le agradecemos mucho y le felicitamos por su elección.
Este nuevo producto, cuidadosamente estudiado y fabricado con materiales de primera calidad, ha sido probado a conciencia para poder satisfacer todas sus exigencias de una perfecta cocción.
Por lo tanto le rogamos lea y siga detenidamente estas sencillas instrucciones que le permitirán llegar a resultados excelentes desde la primera utilización.

EL FABRICANTE

NL

GEACHTE KLANT,

wij danken u en feliciteren u met de door u gedane keuze.
Dit nieuwe produkt, zorgvuldig ontworpen en geconstrueerd uit materialen van de allerbeste kwaliteit, is gedegen uitgetest om al uw eisen voor een perfect kookresultaat te kunnen bevredigen.
Wij verzoeken u daarom de eenvoudige instructies te lezen en te respecteren, welke u in staat zullen stellen om al vanaf het eerste gebruik uitstekende resultaten te bereiken.

DE FABRIKANT

PT

ESTIMADO CLIENTE,

Agradecemos, muito sinceramente a sua escolha, e aproveitamos a ocasião para o felicitar.
Este novo produto, que foi projectado com grande atenção e construído com os melhores materiais, foi verificado e aprovado, de maneira a dar-lhe total satisfação para um cozinhado perfeito.
Por conseguinte, pedimos que leia e siga as instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde o início da sua utilização.

O FABRICANTE

WICHTIG

Das Typenschild mit den technischen Merkmalen des Backofens ist auch bei installiertem Gerät zugänglich. Auf diesem Typenschild, das bei Öffnen der Ofentür sichtbar ist, sind auch alle Kenndaten des Geräts aufgeführt, die bei eventuellen Ersatzteilbestellungen angegeben werden müssen.

IMPORTANTE

La placa de características del horno se encuentra disponible junto con el aparato. En esta placa, visible abriendo la puerta, se muestran todos los datos de identificación del aparato a los que se deverá hacer referencia para el pedido de piezas de repuesto.

BELANGRIJK:

“Het typeplaatje van de oven is ook bereikbaar als het apparaat geïnstalleerd is. Op dit plaatje, dat u kunt zien als u de deur opent, staan alle identificatiegegevens van het apparaat, waarnaar u dient te verwijzen bij het bestellen van vervangingsonderdelen”.

IMPORTANTE

A placa com as características do forno é acessível também com o aparelho instalado. Nesta placa, visível abrindo a porta, estão referidos todos os dados de identificação do aparelho aos quais se deverá fazer referência para pedidos de peças de substituição.

IT

INDICE

QUESTO PRODOTTO È STATO CONCEPITO PER UN IMPIEGO DI TIPO DOMESTICO. IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO DI EVENTUALI DANNI A COSE O PERSONE DERIVANTI DA UNA NON CORRETTA INSTALLAZIONE O DA USO IMPROPRIO, ERRONEO OD ASSURDO.

L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE USATO DA PERSONE (COMPRESI BAMBINI) CON RIDOTTE CAPACITÀ FISICHE, SENSORIALI O MENTALI, O DA PERSONE CHE MANCANO DELL'ESPERIENZA E DELLE CONOSCENZE NECESSARIE SE NON SOTTO LA SUPERVISIONE O DIETRO ISTRUZIONI SULL'USO DELL'APPARECCHIO DA PARTE DI UNA PERSONA RESPONSABILE PER LA LORO SICUREZZA. I BAMBINI DEVONO ESSERE CONTROLLATI PER ASSICURARSI CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE NON DEVONO ESSERE EFFETTUATE DAI BAMBINI SENZA SUPERVISIONE. VIETATO APPORRE CARTA STAGNOLA, PENTOLE O SIMILI A CONTATTO CON LA BASE INTERNA DEL FORNO PER CUCINARE. L'AZIONE DEL RISCALDAMENTO DELLA RESISTENZA INFERIORE PROVOCA IL SURRISCALDAMENTO DELLA PARTE BASSA DEL FORNO PROVOCANDONE IL DANNEGGIAMENTO E ADDIRITTURA GRAVI CONSEGUENZE (RISCHIO DI INCENDIO) ANCHE SUL MOBILE DI SUPPORTO DEL FORNO.

GB

CONTENTS

THIS APPLIANCE IS CONCEIVED FOR DOMESTIC USE ONLY. THE MANUFACTURER SHALL NOT IN ANY WAY BE HELD RESPONSIBLE FOR WHATEVER INJURIES OR DAMAGES ARE CAUSED BY INCORRECT INSTALLATION OR BY UNSUITABLE, WRONG OR ABSURD USE.

THIS APPLIANCE IS NOT INTENDED FOR USE BY PERSONS (INCLUDING CHILDREN) WITH REDUCED PHYSICAL, SENSORY OR MENTAL CAPABILITIES, OR LACK OF EXPERIENCE AND KNOWLEDGE, UNLESS THEY HAVE BEEN GIVEN SUPERVISION OR INSTRUCTION CONCERNING USE OF THE APPLIANCE BY A PERSON RESPONSIBLE FOR THEIR SAFETY. CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

CHILDREN SHOULD NOT CLEAN OR PERFORM MAINTENANCE WITHOUT SUPERVISION. DO NOT PLACE TIN FOIL, PANS OR SIMILAR IN CONTACT WITH THE INNER BASE OF THE OVEN TO COOK. THE HEATING ACTION OF THE LOWER RESISTANCE CAUSES THE LOWER PART OF THE OVEN TO OVERHEAT, LEADING TO DAMAGE AND EVEN SERIOUS CONSEQUENCES (FIRE RISK) ALSO TO THE UNIT IN WHICH THE OVEN IS INSTALLED.

FR

INDEX

CE PRODUIT EST CONÇU EXCLUSIVEMENT POUR USAGE DOMESTIQUE. LE CONSTRUCTEUR DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES ET BLESSURES CAUSÉES PAR UNE INSTALLATION INCORRECTE OU PAR UN USAGE IMPROPRE, ERRONÉ OU ABSURDE.

L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE UTILISÉ PAR DES PERSONNES (ENFANTS INCLUS) DISPOSANT DE CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU PAR DES PERSONNES N'AYANT PAS L'EXPÉRIENCE OU LES CONNAISSANCES REQUISES, SI CE N'EST SOUS LA SURVEILLANCE D'UNE PERSONNE RESPONSABLE DE LEUR SÉCURITÉ OU APRÈS AVOIR REÇU DE CELLE-CI LES INSTRUCTIONS RELATIVES À L'UTILISATION DE L'APPAREIL. LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE SURVEILLÉS, AFIN DE S'ASSURER QU'ILS NE JOUENT PAS AVEC L'APPAREIL.

LE NETTOYAGE ET L'ENTRETIEN NE DOIVENT PAS ETRE EFFECTUES PAR DES ENFANTS SANS LA SUPERVISION D'UN ADULTE. INTERDICTION DE POSER DU PAPIER ALUMINIUM, DES CASSEROLES OU AUTRES, AU CONTACT DE LA BASE INTERNE DU FOUR POUR CUISINER. LE RÉCHAUFFEMENT INFÉRIEUR PROVOQUE LA SURCHAUFFE DE LA PARTIE INFÉRIEURE DU FOUR ; CELA PEUT ENTRAÎNER SA DÉTÉRIORATION VOIRE DES CONSÉQUENCES GRAVES (RISQUE D'INCENDIE) POUR LE MEUBLE DE SUPPORT DU FOUR.

DE

INDEX

DIESES PRODUKT IST ALS HAUSHALTSGERÄT GEDACHT. FÜR SCHADEN AN SACHEN ODER PERSONEN, DIE AUF FALSCHE INSTALLATION BZW. UNGEEIGNETEN GEBRAUCH ODER MISSBRAUCH ZURÜCKZUFÜHREN SIND, ÜBERNIMMT DER HERSTELLER KEINERLEI VERANTWORTUNG.

DAS GERÄT DARF NICHT VON PERSONEN (EINSCHLIESSLICH KINDERN) MIT EINGESCHRÄNKTER KÖRPERLICHER ODER GEISTLICHER KAPAZITÄT ODER PERSONEN OHNE ERFAHRUNG UND DIE NOTWENDIGEN KENNTNISSE BENUTZT WERDEN, ES SEI DENN, DIES GESCHIEHT UNTER DER AUFSICHT ODER NACH UNTERWEISUNG IM GEBRAUCH DES GERÄTS DURCH EINER FÜR DEREN SICHERHEIT VERANTWORTLICHEN PERSON. KINDER SIND ZU BEAUFSICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

DIE REINIGUNG UND WARTUNG DÜRFEN NICHT VON UNBEAUFSICHTIGTEN KINDERN VORGENOMMEN WERDEN. STANIOLPAPIER, TÖPFE ODER ÄHNLICHES DARF NICHT IN KONTAKT MIT DER INNEREN BASIS DES BACKOFENS GERATEN. DAS AUFHEIZEN DES UNTEREN WIDERSTANDS FÜHRT ZU EINER ÜBERHITZUNG DES UNTEREN TEILS DES BACKOFENS, BESCHÄDIGT IHN UND FÜHRT SOGAR ZU SCHWERWIEGENDEN FOLGEN (BRANDRISIKO) FÜR DAS MÖBELSTÜCK, DAS DEN BACKOFEN TRÄGT.

ES

INDICE

ESTE PRODUCTO FUE CONCEBIDO PARA UN USO DE TIPO DOMÉSTICO. EL CONSTRUCTOR DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL CASO DE DAÑOS EVENTUALES A COSAS O PERSONAS QUE DERIVEN DE UNA INSTALACIÓN INCORRECTA O DE UN USO IMPROPIO, ERRADO O ABSURDO.

NO PUEDEN UTILIZAR EL APARATO PERSONAS (INCLUIDOS NIÑOS) CON CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIALES O MENTALES REDUCIDAS, NI PERSONAS QUE NO DISPONGAN DE LA EXPERIENCIA Y DE LOS CONOCIMIENTOS NECESARIOS, A MENOS QUE ESTÉN BAJO LA SUPERVISIÓN DE UNA PERSONA RESPONSABLE DE SU SEGURIDAD O HAYAN RECIBIDO LAS INSTRUCCIONES NECESARIAS SOBRE LA UTILIZACIÓN DEL APARATO. LOS NIÑOS TIENEN QUE ESTAR CONTROLADOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGAN CON EL APARATO.

LOS NIÑOS NO PUEDEN EFECTUAR LAS OPERACIONES DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO A MENOS QUE ESTÉN BAJO SUPERVISIÓN. PROHIBIDO PONER PAPEL DE ALUMINIO, CAZUELAS U OTROS OBJETOS SIMILARES EN CONTACTO CON LA BASE INTERNA DEL HORNO PARA COCINAR. LA ACCIÓN DEL CALENTAMIENTO DE LA RESISTENCIA INFERIOR PROVOCA EL RECALENTAMIENTO DE LA PARTE BAJA DEL HORNO DAÑÁNDOLO O INCLUSO PROVOCANDO CONSECUENCIAS GRAVES (RIESGO DE INCENDIO) EN EL MUEBLE DE SOPORTE DEL HORNO.

NL

INHOUD

DIT PRODUKT IS ALS HUISHOUDELIJK APPARAAT GEDACHT.VOORBESCHADIGINGEN AAN SPULLEN OF PERSONEN DIE AAN VERKEERDE INSTALLATIE, MISBRUIK OF VERKEERDE GEBRUIK ZIJN TE WIJTEN, NEEMT DE FABRIKANT GEEN VERANTWOORDELIJKHEID OP ZICH.

DIT APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR GEBRUIK DOOR PERSONEN (MET INBEGRIP VAN KINDEREN) MET VERLAAGDE FYSIEKE, SENSORISCHE OF MENTALE VERMOGENS, OF MET GEBREK AAN ERVARING EN KENNIS, TENZIJ ZIJ LEIDING OF INSTRUCTIES HEBBEN ONTVANGEN BETREFFENDE HET GEBRUIK VAN HET APPARAAT DOOR MIDDEL VAN EEN PERSOON DIE VOOR HUN VEILIGHEID VERANTWOORDELIJK IS. KINDEREN MOETEN WORDEN GECONTROLEERD OM TE GARANDEREN DAT ZIJ NIET MET HET APPARAAT SPELEN.

DE REINIGING EN HET ONDERHOUD MAG NIET WORDEN UITGEVOERD DOOR KINDEREN ZONDER TOEZICHT. HET IS VERBODEN ALUMINIUMFOLIE, PANNEN OF DERGELIJKE IN AANRAKING TE LATEN KOMEN MET DE INTERNE BASIS VAN DE OVEN OM TE KOKEN. DE VERWARMENDE WERKING VAN DE ONDERSTE WEERSTAND VEROORZAAKT DE OVERVERHITTING VAN HET ONDERSTE GEDEELTE VAN DE OVEN, WAARDOOR DEZE BESCHADIGD KAN WORDEN EN DIT KAN ZELFS ERNSTIGE GEVOLGEN HEBBEN (BRANDGEVAAR), OOK VOOR HET MEUBEL WAAROP DE OVEN GEPLAATST IS.

PT

INDICE

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UMA UTILIZAÇÃO DE TIPO DOMÉSTICA. O FABRICANTE DECLINA TODAS AS RESPONSABILIDADES NO CASO DE EVENTUAIS DANOS A COISAS OU PESSOAS DERIVADOS DE UMA INSTALAÇÃO INCORRECTA OU DE USO IMPRÓPRIO, ERRÓNEO OU ABSURDO.

O APARELHO NÃO DEVE SER USADO POR PESSOAS (INCLUSIVE CRIANÇAS) COM CAPACIDADES FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS REDUZIDAS, OU POR PESSOAS QUE NÃO TENHAM EXPERIÊNCIAS NEM CONHECIMENTO NECESSÁRIO A NÃO SER QUE SEJAM SUPERVISIONADAS E INSTRUÍDAS, SOBRE USO DO APARELHO, POR UMA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SEGURANÇA DAS MESMAS AS CRIANÇAS DEVEM SER CONTROLADAS PARA CONTROLADAS PARA SE TER CERTEZA DE QUE NÃO BRINQUEM COM O APARELHO.

A LIMPEZA E A MANUTENÇÃO NÃO DEVEM SER REALIZADAS POR CRIANÇAS SEM SUPERVISÃO. É PROIBIDO COLOCAR PAPEL ALUMÍNIO, TACHOS OU SIMILARES EM CONTACTO COM A BASE INTERNA DO FORNO PARA COZINHAR. A ACÇÃO DO AQUECIMENTO DA RESISTÊNCIA INFERIOR PROVOCA O SUPERAQUECIMENTO DA PARTE BAIXA DO FORNO CAUSANDO-LHE DANOS E ATÉ GRAVES, CONSEQUÊNCIAS (RISCO DE INCÊNDIO) INCLUSIVE NO MÓVEL DE SUPORTE DO FORNO.

IT

PRIMO UTILIZZO

Il forno va pulito a fondo con acqua e sapone e risciacquato accuratamente. Per togliere i telai laterali nei forni con pareti lisce procedere come illustrato in figura.
Riscaldare il forno per circa 30 minuti alla massima temperatura; verranno così eliminati tutti i residui grassi di lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori in fase di cottura.
Non usare per la pulizia materiali ruvidi abrasivi o raschietti metallici affilati per pulire le porte di vetro del forno dato che possono graffiare la superficie e causare la frantumazione del vetro.

GB

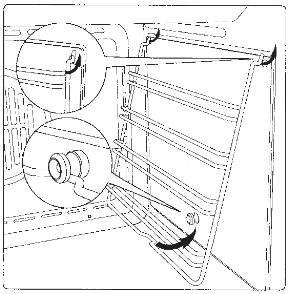
THE FIRST TIME YOU USE THE OVEN

Clean the oven thoroughly with soapy water and rinse well. To remove the lateral frames from smooth-walled ovens, proceed as shown in the figure.
Operate the oven for about 30 minutes at maximum temperature to burn off all traces of grease which might otherwise create unpleasant smells when cooking.
Do not use rough abrasives or sharp metal scrapers to clean the glass door of the oven because they could scratch the surface and cause the glass to shatter.

FR

PREMIERE UTILISATION

Le four doit être nettoyé à fond à l'eau et au savon, puis rincé méticuleusement. Pour enlever les cadres latéraux dans les fours à parois lisses, procéder comme indiqué sur la figure.
Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.
Evitez les matériaux rêches, abrasifs, ou les racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la porte en verre du four car ils peuvent rayer la surface et faire voler le verre en éclats.



Importante:
Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia dell'apparecchio.
Come precauzione di sicurezza prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia del forno staccare sempre la spina della presa di corrente o togliere la linea di alimentazione dell'apparecchio. Inoltre evitare di usare sostanze acide o alcaline (succhi di limone, aceto, sale, pomodori ecc.). Evitare di usare prodotti a base di cloro, acidi o abrasivi specialmente per la pulizia delle pareti verniciate.

Important:
Do not use steam cleaners to clean the appliance.
As a safety precaution, before cleaning the oven, always disconnect the plug from the power socket or the power cable from the oven. Do not use acid or alkaline substances to clean the oven (lemon juice, vinegar, salt, tomatoes etc.). Do not use chlorine based products, acids or abrasive products to clean the painted surfaces of the oven.

Important:
N'utilisez pas de jet de vapeur pour nettoyer l'appareil.
A titre de précaution, avant d'effectuer toute opération de nettoyage du four quelle qu'elle soit, débrancher toujours la fiche de la prise de courant ou couper la ligne d'alimentation de l'appareil. Veiller à ne pas utiliser de substances acides ou alcalines (jus de citron, vinaigre, sel, tomate, etc.). Ne pas utiliser de produits à base de chlore, acides ou abrasifs, surtout pour le nettoyage des parois peintes.

DE

ERSTMALIGE BENUTZUNG

Der Backofen muss gründlich mit Seifenwasser gesäubert werden. Wie auf der Abbildung dargestellt vorgehen, um bei den Öfen mit glatten Wänden die seitlichen Backbleche herauszunehmen.
Den Backofen für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Bearbeitungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.
Für die Reinigung keine rauen scheuernden Materialien oder Metallschaber verwenden, um die Glastüren des Ofens zu reinigen, da diese die Oberfläche verkratzen und zum Glasbruch führen können .

Wichtig:
Zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger verwenden.
Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (Zitronensaft, Essig, Salz, usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der lackierten Wände.

ES

PRIMERA UTILIZACIÓN

El horno se limpia a fondo con agua y jabón y se enjuaga cuidadosamente. Para sacar los armazones laterales en los hornos con paredes lisas proceder como se ilustra en la figura.
Recalentar el horno alrededor de 30 minutos a la máxima temperatura; serán así eliminados todos los residuos grasos ya que podrían causar olores desagradables durante la fase de cocción.
No utilizar para la limpieza materiales ásperos, abrasivos o rasquetas metálicas afiladas para limpiar las puertas de vidrio del horno, podrían rayar la superficie y provocar la rotura del vidrio.

Importante:
Para la limpieza del aparato no utilizar limpiadores de vapor.
Como precaución de seguridad, antes de proceder con cualquier operación de limpieza del horno quitar siempre el enchufe de la toma de corriente o quitar la línea de alimentación del aparato. Además evitar el uso de sustancias ácidas o alcalinas (jugos de limón, vinagre, sal, tomates, etc.). Evitar el uso de productos a base de cloro, ácidos o abrasivos especialmente para la limpieza de las paredes barnizadas.

NL

EERSTE GEBRUIK

De oven moet grondig worden schoongemaakt met water en zeep, en zorgvuldig worden afgespoeld. Voor het verwijderen van de zijframes in ovens met gladde wanden dient u te werk te gaan zoals op de afbeelding wordt geïllustreerd.
Verwarm de oven gedurende ongeveer 30 minuten op de hoogste temperatuur; zodoende worden alle achtergebleven vetten geëlimineerd die onaangename geuren zouden kunnen veroorzaken tijdens het bereiden van voedsel.
Gebruik geen agressieve schurende middelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deuren van de oven te reinigen want ze kunnen krassen veroorzaken op de oppervlakte en het glas kan breken.

Belangrijk:
Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.
Als veiligheidmaatregel moet altijd de stekker uit het stopcontact worden gehaald of moet de voeding van het apparaat worden afgekoppeld alvorens de oven te gaan schoonmaken. Gebruik bovendien geen zure of alkaline stoffen (citroensap, azijn, zout, enz.). Gebruik geen producten op chloorbasis, of zure of schurende producten, vooral voor het reinigen van gelakte oppervlakken.

PT

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

O forno deve ser limpo a fundo com água e sabão e depois cuidadosamente secado com um pno. Para tirar as estruturas laterais nos fornos com paredes lisas proceder como ilustrado na figura.
Aquecer o forno à máxima temperatura por cerca de 30 minutos; assim serão eliminados todos os resíduos de gorduras de fabrico que poderiam causar cheiros desagradáveis ao cozinhar.
Durante a limpeza, não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar as portas de vidro do forno, pois podem arranhar a superfície e provocar rachaduras no vidro.

Importante:
Não utilize limpadores a vapor para limpar o aparelho.
Como precaução de segurança antes de proceder a qualquer operação de limpeza do forno tirar sempre a ficha da tomada de corrente ou tirar a linha de alimentação do aparelho. Além disso evite usar substâncias ácidas ou alcalinas (sumos de limão, vinagre, etc.). Evitar a utilização de produtos à base de cloro, ácidos ou abrasivos especialmente para a limpeza das paredes envernizadas.

IT

PANNELLI AUTOPULENTI CATALICI

I nostri forni con pareti lisce hanno la possibilità di montare all'interno della muffola dei pannelli autopulenti che ricoprono le pareti.
Questi speciali pannelli, da agganciare alle pareti prima dei telai laterali, sono ricoperti di uno speciale smalto catalitico microporoso che ossida e vaporizza gradualmente gli schizzi di olio e grasso eliminandoli durante le cotture sopra i 200° C.
Se dopo una cottura di cibi molto grassi il forno non è pulito, farlo funzionare a vuoto alla massima temperatura per un tempo massimo di 60 minuti.
I pannelli autopulenti non devono essere lavati né puliti con prodotti abrasivi o prodotti contenenti acidi o alcali.

GB

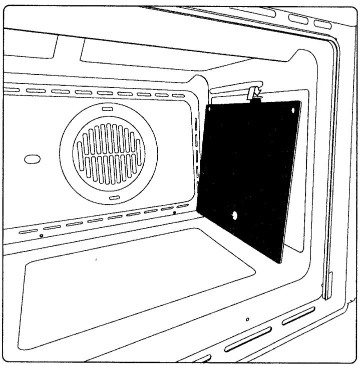
SELF-CLEANING CATALYTIC PANELS

Our smooth walled ovens can be fitted with self-cleaning panels to cover the inside walls.
These special panels are simply hooked on to the walls before the side frames are fitted. They are coated in a special, micro-porous catalytic enamel which oxidises and gradually vaporises splashes of grease and oil at cooking temperatures above 200° C.
If the oven is not clean after cooking fatty foods, operate the empty oven for 60 minutes (max.) at maximum temperature.
Never wash or clean self-cleaning panels with abrasive, acid, or alkaline products.

FR

PANNEAUX AUTONETTOYANTS CATALYTIQUES

Nos fours à parois lisses peuvent être munis, à l'intérieur, de panneaux autonettoyants qui recouvrent les parois.
Devant être accrochés sur les parois, avant les châssis latéraux, ces panneaux spéciaux sont recouverts d'un émail spécial catalytique microporeux qui provoque l'oxydation et l'évaporation graduelles des éclaboussures d'huile et de graisse qui sont ainsi éliminées pendant les cuissons à plus de 200° C.
Si le four n'est pas propre après la cuisson d'aliments très gras, le faire fonctionner à vide à la température maximum pendant 60 minutes maximum.
Les panneaux autonettoyants ne doivent être ni lavés, ni nettoyés avec des produits abrasifs ou des produits contenant des acides ou des alcalis.



DE

SELBST-REINIGENDE KATALYTISCHE PLATTEN

Unsere Backöfen mit glatten Wänden bieten die Möglichkeit, in der Muffel selbstreinigende Platten zu montieren, mit denen die Wände verkleidet werden.

Diese Spezialplatten, die vor den seitlichen Rahmen an den Wänden eingehängt werden, sind mit einem mikroporösen katalytischen Speziallack bedeckt, der oxidiert, die Öl- und Fettspritzer nach und nach verdampfen lässt, und so bei den Backvorgängen über 200°C eliminiert.

Sollte der Ofen nach dem Backen sehr fetthaltiger Speisen nicht sauber sein, lässt man ihn maximal 60 Minuten lang leer bei Höchsttemperatur eingeschaltet.

Die selbstreinigenden Platten dürfen weder gewaschen, noch mit scheuernden oder säurehaltigen bzw. alkalischen Produkten gereinigt werden.

ES

PANELES CATALÍTICOS AUTOLIMPIANTES

Nuestros hornos provistos de paredes lisas, tienen la posibilidad de llevar montados en su interior paneles autolimpiantes que recubran dichas paredes.

Estos paneles especiales, que se enganchan a las paredes antes de los bastidores laterales, están recubiertos de un especial esmalte catalítico microporoso que oxida y vaporiza gradualmente las salpicaduras de aceite y grasa eliminándolas durante las cocciones por encima de los 200° C.

Si después de una cocción de alimentos muy grasos el horno no está limpio, hacerlo funcionar en vacío a la máxima temperatura por un tiempo máximo de 60 minutos.

Los paneles autolimpiantes no deben ser lavados ni limpiados con productos abrasivos o productos que contengan ácidos o álcali.

NL

KATALYSERENDE ZELFREINIGENDE PANELEN

In onze ovens met gladde wanden kunnen in de moffel zelfreinigende panelen worden geplaatst die de wanden afdekken.

Deze speciale panelen, die aan de wanden moeten worden bevestigd voordat de zijframes worden geplaatst (afb. ...), zijn bedekt met speciale microporeuze, katalytische lak die geleidelijk de olie- en vetspatten oxideert en laat verdampen, zodat ze geëlimineerd worden bij bereidingen boven 200° C.

Als de oven na het bereiden van erg vet voedsel niet schoon is, laat hem dan leeg functioneren op de maximum temperatuur gedurende maximaal 60 minuten".

De zelfreinigende panelen mogen niet afgewassen of schoongemaakt worden met schurende producten of met zuur- of alkalihoudende producten.

PT

PAINÉIS DE AUTOLIMPEZA CATALÍTICOS

Os nossos fornos com paredes lisas têm a possibilidade de montar dentro da mufla painéis de autolimpeza que recobrem as paredes.

Estes painéis especiais, que se engancham às paredes antes dos bastidores laterais, estão recobertos de um esmalte especial catalítico microporoso que oxida e vaporiza gradualmente os salpicos de óleo e gorduras eliminando-as durante o funcionamento acima dos 200° C.

Se depois de uma cozedura de alimentos com muito gordura o forno não estiver limpo, fazê-lo funcionar a vazio à máxima temperatura por um tempo máximo de 60

Os painéis de autilimpeza não devem ser lavados nem limpos com produtos abrasivos ou produtos que contenham na sua composição ácidos ou álcalinos.

IT

RISPETTO DELL'AMBIENTE

La documentazione del presente apparecchio utilizza carta sbiancata, senza cloro, oppure carta riciclata allo scopo di contribuire alla protezione dell'ambiente

Gli imballaggi sono concepiti per non danneggiare l'ambiente; possono essere recuperati o riciclati essendo prodotti ecologici.
Riciclando l'imballaggio, si contribuirà ad un risparmio di materie prime e ad una riduzione del volume degli scarti industriali e domestici.

GB

RESPECT FOR THE ENVIRONMENT

The documentation provided with this oven has been printed on chlorine free bleached paper or recycled paper to show respect for the environment.

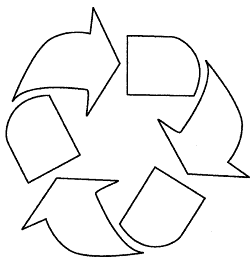
The packaging has also been designed to avoid environmental impact. Packaging material is ecological and can be re-used or recycled.
By recycling the packaging, you will help save raw materials as well as reducing the bulk of domestic and industrial waste.

FR

RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

La documentation de cet appareil est imprimée sur du papier blanchi, sans chlore ou sur du papier recyclé, de façon à contribuer à la sauvegarde de l'environnement.

Les emballages sont conçus pour ne pas nuire à l'environnement; ils peuvent être récupérés ou recyclés, car il s'agit de produits écologiques.
Le fait de recycler l'emballage permet de consommer moins de matières premières et de réduire le volume des déchets industriels et domestiques.



DE

UMWELTVERTRÄGLICHKEIT

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Geräts auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.

Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt oder recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt.
Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

ES

RESPETO POR EL MEDIO AMBIENTE

La documentación de este aparato utiliza papel blanqueado, sin cloro, o papel reciclado con el fin de contribuir a la protección del medio ambiente

Los embalajes están concebidos para no dañar el medio ambiente; pueden ser recuperados o reciclados siendo productos ecológicos. Reciclando el embalaje, se contribuirá a un ahorro de materias primas y a una reducción del volúmen de los desechos industriales y domésticos.

NL

RESPECT VOOR HET MILIEU

De documentatie die bij dit apparaat hoort is gemaakt van zonder chloor gebleekt papier of van recyclingpapier, als bijdrage tot de milieubescherming

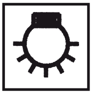
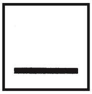
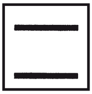
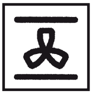
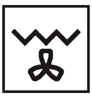
De verpakkingen zijn zo ontwikkeld dat ze het milieu niet schaden; zij kunnen opnieuw gebruikt of gerecycled worden, aangezien het om ecologische producten gaat.
Door de verpakking te recyclen wordt een bijdrage geleverd aan de besparing van grondstoffen en aan de beperking van het volume industrieel en huisvuil.

PT

RESPEITO PELO AMBIENTE

A documentação do presente aparelho utiliza papel embranquecido, sem cloro, ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a protecção do ambiente

As embalagens são concebidas para não poluir o ambiente; podendo ser recuperadas ou recicladas sendo produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos refugos industriais e domésticos.

	IT	GB	FR
	FUNZIONI PANNELLO COMANDI	**CONTROL PANEL FUNCTIONS**	**FONCTIONS DU PANNEAU DE COMMANDE**
	SIMBOLI FUNZIONI SUL COMMUTATORE	FUNCTION SYMBOLS ON THE SELECTOR	SYMBOLES DES FONCTIONS SUR LE COMMUTATEUR
	Lampada forno (rimane sempre accesa durante il funzionamento).	Oven light (stays on while oven is in use).	Lampe du four (reste allumée pendant la marche).
	Resistenza inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Bottom heating element. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure. Régulation du thermostat de 50° C à MAX.
	Resistenza superiore ed inferiore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Top and bottom heating elements. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure et supérieure. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.
	Resistenza superiore, inferiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Top and bottom heating elements with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance supérieure, inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50°C à MAX.
	Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.
	Ventilatore per scongelamento. Regolazione del termostato a 0° C.	Fan for defrosting. Thermostat setting at 0°C.	Ventilateur pour décongélation. Réglage du thermostat à 0° C.
	Resistenza inferiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.	Bottom heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.	Résistance inférieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50°C à MAX.
	Doppia resistenza superiore con ventilatore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.	Double top heating element with fan (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.	Double résistance supérieure avec ventilateur (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.
	Doppia resistenza superiore (grill grande superficie). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.	Double top heating element (large area grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.	Double résistance supérieure (grill à grande surface). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.
	Resistenza superiore con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° a 200° C.	Top heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to 200°C.	Résistance supérieure avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° à 200°C.

DE

BEDIENTAFEL-FUNKTIONEN

FUNKTIONSSYMBOLE AM SCHALTER

Ofenbeleuchtung (bleibt während des Betriebs immer eingeschaltet).

Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Ober- und Unterhitze. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Oberhitze, Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Ventilatorbetrieb zum Auftauen von Tiefkühlkost. Einstellung des Thermostats auf 0°C.

Unterhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.

Doppelte Oberhitze mit Ventilator (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Doppelte Oberhitze (großflächiger Grill). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Oberhitze mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

ES

FUNCIONES PANEL DE MANDOS

SÍMBOLOS DEL PANEL DE CONTROL

Bombilla horno (queda siempre encendida durante el funcionamiento).

Resistencia inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

Resistencia superior e inferior. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

Resistencia superior, inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

Ventilador para descongelación. Regulación del termostato a 0° C.

Resistencia inferior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.

Doble resistencia superior con ventilador (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

Doble resistencia superior (grill gran superficie). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

Resistencia superior con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

NL

FUNCTIES BEDIENINGSPANEEL

FUNCTIE-SYMBOLEN OP DE SCHAKELAAR

Ovenverlichting (blijft altijd branden tijdens de werking).

Onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.

Bovenwarmte en onderwarmte. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.

Bovenwarmte, onderwarmte met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.

Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.

Ventilator voor het ontdooien. Instelling van de thermostaat op 0°C.

Onderste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot max.

Dubbel bovenste verwarmingselement met ventilator (grill met groot oppervlak). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.

Dubbel bovenste verwarmingselement (grill met groot oppervlak). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.

Bovenste verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.

PT

FUNÇÕES PAINEL DE COMANDOS

SÍMBOLOS FUNÇÕES NO COMUTADOR

Lâmpada do forno (permanece sempre acesa durante o funcionamento).

Resistência inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.

Resistência superior e inferior. Regulação do termóstato de 50°C ao MAX.

Resistência superior, inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.

Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.

Ventilador para descongelação. Regulação do termóstato a 0°C.

Resistência inferior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.

Dupla resistência superior com ventilador (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50°C até 200° C.

Dupla resistência superior (grill de grande superfície) Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.

Resistência superior com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C até 200° C.

IT	GB	FR



Resistenza superiore (grill superficie e potenza ridotta). Regolazione del termostato da 50° a 200° C.

Top heating element (small, low power grill). Thermostat setting from 50°C to 200°C.

Résistance supérieure (grill à grande surface et puissance réduite). Réglage du thermostat de 50° à 200°C.



Resistenza inferiore + Resistenza circolare con ventilatore. Regolazione del termostato da 50° C a MAX.
ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

Bottom heating element + Circular heating element with fan. Thermostat setting from 50°C to MAX.
ATTENTION: Accessible parts may become very hot during use. Children should be kept at a distance.

Résistance inférieure + Résistance circulaire avec ventilateur. Réglage du thermostat de 50° C à MAX.
ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes durant l'emploi. Ne laissez pas les enfants s'approcher du four.

Tabella ORIENTATIVA per le posizioni dei cibi in base alle funzioni, temperature e tempi di cottura

INDICATIVE table for positioning foods based on functions, temperatures and cooking times

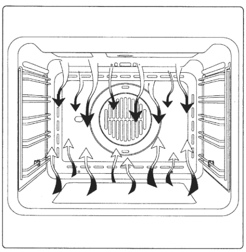
Tableau INDICATIF pour les positions des aliments suivant les températures et les temps de cuisson.

F																	
°C	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-250	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5	2	2	2	2	2-3	2	2	2	3
	30'- 50'	20'- 40'	10'- 40'	10'- 20'	45'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	14'-18'	120'- 150'	120'- 160'	90'- 120'	90'- 120'	50'- 60'	45'- 60'	60'- 70'	40'- 50'	40'- 50'

ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

COTTURA CONVENZIONALE

Sistema classico che utilizza calore superiore ed inferiore adatto per la cottura di un solo piatto.
E' bene che il cibo venga inserito quando il forno ha raggiunto la temperatura prestabilita, cioè quando si e' spenta la spia luminosa.
Se verso fine cottura si avesse necessità di incrementare la temperatura inferiore o superiore, posizionare il commutatore nella rispettiva posizione. Si consiglia di aprire il meno possibile la porta del forno durante la cottura.



INSTRUCTIONS FOR USE

CONVENTIONAL COOKING

Conventional cooking uses top and bottom heat to cook a single dish.
Place the food in the oven only once cooking temperature has been reached, i.e. when the heating indicator goes out.
If you want to increase top or bottom temperature towards the end of the cooking cycle, set the temperature control to the right position.It is advisable to open the oven door as little as possible during cooking.

INSTRUCTIONS POUR LE FONCTIONNEMENT

CUISSON CONVENTIONNELLE

Système classique utilisant la chaleur supérieure et inférieure, indiqué pour la cuisson d'un seul plat.
Il convient de n'insérer la nourriture que lorsque le four a atteint la température préétablie, c'est-à-dire quand s'éteint le voyant lumineux.
Si, vers la fin de la cuisson, il est nécessaire d'augmenter la température inférieure ou supérieure, il faut placer le commutateur dans la position adéquate. On conseille d'ouvrir le moins possible la porte du four au cours de la cuisson.

DE

Oberhitze (Grill mit reduzierter Fläche und Leistung). Einstellung des Thermostats von 50° auf 200°C.

Unterhitze + Heißluft mit Ventilator. Einstellung des Thermostats von 50°C auf MAX.
ACHTUNG: Die zugänglichen Teile können bei Gebrauch sehr heiß werden. Kinder in gebührendem Abstand halten.

Tabelle mit RICHTWERTEN für die Position der Gerichte je nach Funktion, Temperaturen und Garzeiten

ES

Resistencia superior (grill superficie y potencia reducida). Regulación del termostato entre 50° C y 200° C.

Resistencia inferior + Resistencia circular con ventilador. Regulación del termostato entre 50° C y MAX.
ATENCIÓN: Las partes accesibles se calientan mucho durante el uso. Es necesario mantener alejados a los niños.

Tabla GUÍA para las posiciones de los alimentos según las funciones, temperaturas y tiempos de cocción

NL

Bovenste verwarmingselement (grill met beperkt oppervlak en vermogen). Instelling van de thermostaat van 50°C tot 200°C.

Onderwarmte + Rond verwarmingselement met ventilator. Instelling van de thermostaat van 50°C tot MAX.
LET OP: de toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand gehouden worden.

BEGELEIDENDE tabel voor het plaatsen van voedsel naargelang de functies, de temperaturen en de kooktijden

PT

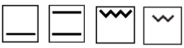
Resistência superior (grill superfície potência reduzida). Regulação do termóstato desde 50° até 200° C.

Resistência inferior + Resistência circular com ventilador. Regulação do termóstato desde 50°C ao MAX.
ATENÇÃO: As partes acessíveis podem-se tornar muito quentes durante o uso. Crianças devem ser mantidas distantes do aparelho.

Tabela de ORIENTAÇÃO para o posicionamento dos alimentos conforme as funções, temperaturas e tempos de cozedura

BETRIEBS-ANLEITUNG

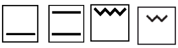
KONVENTIONELLES BACKEN



Klassisches System, bei dem Unter- oder Oberhitze verwendet wird, die für das Garen nur eines Gerichts geeignet ist.
Die Speisen sollten möglichst eingeschoben werden, wenn der Backofen bereits die vorgegebene Temperatur erreicht hat, das heißt, nach Erlöschen der Kontrolllampe.
Wenn die Unter- oder Oberhitze gegen Ende des Backvorgangs erhöht werden muss, ist der Schalter in die jeweilige gewünschte Position zu bringen. Während des Backvorgangs sollte die Ofentür möglichst wenig geöffnet werden.

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

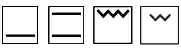
COCCIÓN CONVENCIONAL



Sistema clásico que utiliza calor superior e inferior apto para la cocción de un solo plato.
Es mejor que el alimento sea introducido cuando el horno haya alcanzado la temperatura preestablecida, es decir, cuando se haya apagado el indicador luminoso.
Si hacia el final de la cocción fuese necesario aumentar la temperatura inferior o superior, girar el mando hasta situarlo en la posición correspondiente. Se aconseja abrir lo menos posible la puerta del horno durante la cocción.

WERKINGS-INSTRUCTIES

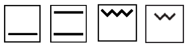
TRADITIONELE BEREIDING



Klassiek systeem dat ge–bruik maakt van boven- en onderwarmte; geschikt voor bereiding van één gerecht.
Het voedsel dient bij voor–keur in de oven te worden gezet wanneer deze al de ingestelde temperatuur heeft bereikt, d.w.z. wanneer het indicatielampje uitgegaan is.
Als de temperatuur van de boven- of onderwarmte tegen het einde van de bereiding verhoogd moet worden, dient de schakelaar op de betreffende stand te worden gezet. Men raadt aan de deur van de oven zo weinig mogelijk open te maken tijdens de bereiding.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

MODO CONVENCIONAL



Modo clássico que utiliza calor superior e inferior adequado para cozinhar um só prato.
É bem que os alimentos sejam introduzidos quando o forno atingiu a temperatura preestabelecida, isto é quando se desligou o visor luminoso.
Se para o fim da cozedura se tivesse a necessidade de aumentar a temperatura inferior ou superior, posicionar o comutador na respectiva posição. Aconselha-se de abrir o menos possível a porta do forno durante a cozedura

IT

COTTURA VENTILATO

Con questo tipo di cottura, un ventilatore posto nella parte posteriore fa circolare l'aria calda all'interno del forno, distribuendola in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Il sistema risulta idoneo per la cottura su più ripiani ed anche per cibi di natura diversa (pesce, carne ecc.).

SCONGELAMENTO

Selezionando una delle funzioni di cottura ventilato e regolando il termostato sullo zero, il ventilatore farà circolare all'interno del forno aria fredda, favorendo così un rapido scongelamento dei cibi congelati.

Non e' necessario il preriscaldamento, ma per pasticceria e' preferibile farlo.

GB

FAN COOKING

For this type of cooking a fan positioned at the back allows the circulation of hot air inside the oven, creating uniform heat. In this way cooking is more rapid than conventional cooking. It is a suitable method for cooking dishes on more than one shelf, especially when the food is of different types (fish, meat etc.)

DEFROSTING

By selecting one of the fan cooking functions and setting the thermostat to zero, the fan allows cold air to circulate inside the oven. In this way frozen food can be rapidly defrosted.

It is not essential to preheat the oven, but you are advised to do so when cooking pastries.

FR

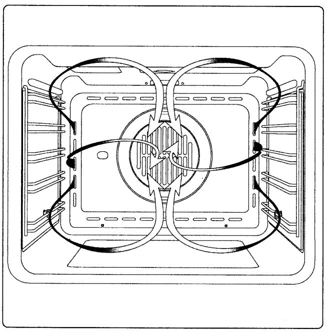
CUISSON VENTILEE

Avec ce type de cuisson, un ventilateur placé dans la partie postérieure fait circuler l'air chaud à l'intérieur du four, en le répartissant uniformément. La cuisson se fait plus rapidement que par rapport à la cuisson conventionnelle. Le système se prête bien à la cuisson sur plusieurs étages et également d'aliments de différents types (poisson, viande, etc.)

DECONGELATION

En sélectionnant une des fonctions de cuisson ventilée et en réglant le thermostat sur zéro, le ventilateur fera circuler de l'air froid à l'intérieur du four, en provoquant de cette manière une décongélation rapide des aliments congelés.

Le préchauffage n'est pas nécessaire; il est toutefois préférable d'y recourir pour la pâtisserie.



DE

UMLUFT BACKEN

Bei dieser Garart bringt der Ventilator, der sich im hinteren Ofenteil befindet, heiße Umluft in den Ofen und verteilt diese gleichmäßig, wobei die Garzeit geringer als beim konventionellen Backen ist.
Diese Methode eignet sich zum Garen auf mehreren Einschubhöhen, auch von Speisen unterschiedlicher Art (Fisch, Fleisch usw.).

AUFTAUEN

Falls eine der Umluftfunktionen ausgewählt und der Thermostat auf Null gestellt wird, führt der Ventilator Kaltluft in den Ofen und fördert das schnelle Auftauen der Tiefkühlkost.

Ein Vorheizen des Ofens ist eigentlich nicht notwendig, aber für Patisserie dennoch empfehlenswert.

ES

COCCIÓN VENTILADA:

Con este tipo de cocción, un ventilador situado en la parte trasera hace circular el aire caliente dentro del horno, distribuyéndolo de manera uniforme. La cocción se produce más rápidamente con respecto a la cocción convencional.
El sistema es idóneo para la cocción de alimentos de distintas clases (pescado, carne, etc.) también unos encima de otros.

DESCONGELACIÓN

Seleccionando una de las funciones de cocción ventilada y ajustando el termostato sobre el cero, el ventilador hace circular aire frío dentro del horno, facilitando de esta manera una descongelación rápida de los alimentos congelados.

Nota:
No es necesario el precalentamiento, pero para la repostería es preferible hacerlo.

NL

BEREIDING MET VENTILATIE

Bij dit type bereiding zorgt een ventilator, die in het bovenste gedeelte geplaatst is, ervoor dat de warme lucht in de oven circuleert, waarbij deze op gelijkmatige wijze verspreid wordt. Het gerecht wordt zo, ten opzichte van de traditionele bereidingswijze, sneller gaar. Het systeem is geschikt voor de bereiding op meer dan één verdieping en ook voor verschillende soorten voedsel (vis, vlees, etc.)

ONTDOOIEN

Door één van de functies van de bereiding met ventilatie te kiezen en de thermostaat op nul te zetten, laat de ventilator koude lucht in de oven circuleren, waardoor diepvriesproducten snel ontdooid worden.

Voorverwarming is niet nodig; bij bereiding van gebak echter wel.

PT

MODO VENTILADO

Com este tipo de cozedura, um ventilador colocado na parte posterior faz circular o ar quente dentro do forno, distribuindo-o em modo uniforme. A cozedura faz-se mais rapidamente respeito à cozedura convencional.
Modo indicado para cozinhar utilizando várias prateleiras e também para alimentos de natureza diferente (peixe, carne etc.).

DESCONGELAÇÃO

Seleccionar uma das funções de cozedura ventilada e regulando o termóstato no zero, o ventilador fará circular dentro do forno o ar frio, favorecendo assim uma rápida descongelação dos alimentos congelados.

Não é necessário o prévio aquecimento, mas para a pastelaria é preferível fazê-lo.

IT

COTTURA AL GRILL

Tipo di cottura per la grigliatura o doratura dei cibi.
Alcuni forni possono essere completi di motorino asta e spiedo per cottura al girarrosto.
La griglia con il cibo da cuocere va inserito nella 1° o 2° posizione da sopra.
Preriscaldare per 5’. Ruotare la manopola del termostato con temperature da 50° a 200°.

GB

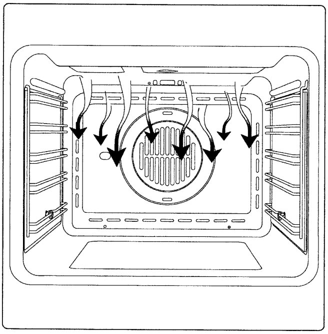
GRILL COOKING

Use the grill to grill or brown foods.
Some ovens may be equipped with an electric motor, spit and skewers for turning on the spit.
Place the shelf with the food to be cooked in the 1st or 2nd position from the top.
Pre-heat the oven for 5 minutes. Turn the thermostat to a temperature between 50° and 200°.

FR

CUISSON AU GRIL

Type de cuisson pour griller ou dorer les aliments.
Certains fours peuvent être munis d’un moteur de piques et d’une broche pour la cuisson en rôtissoire.
La grille portant l’aliment à cuire doit être insérée à la 1e ou 2e position du dessus.
Préchauffer pendant 5’. Tourner le bouton du thermostat sur une température comprise entre 50° et 200°.



VENTILATORE DI RAFFREDDAMENTO
(se in dotazione)

Il ventilatore è posto sulla parte superiore del forno e crea un circolo d’aria di raffreddamento all’interno del mobile e attraverso la porta del forno stesso.
Entra in funzione quando la parte esteriore del forno raggiunge i 60°C ca.
Accendendo il forno e impostando il termostato a 200°C, il ventilatore entra in funzione dopo 10 min ca.
Lo spegnimento del ventilatore avviene quando la parte esteriore del forno scende sotto i 60°C.
Dopo un utilizzo del forno a 200°C il ventilatore si spegne dopo 30 min. ca.

COOLING FAN
(if supplied)

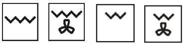
The fan is positioned on the upper part of the oven and create a circle of cooling air on the inside of the furniture and through the door of the oven.
It is turned on when the temperature of the outer shell of the oven reaches 60°C.
By switching on the oven with the thermostat at 200°C the fan starts working after approx.10 min.
It is turned off when the temperature of the outer shell of the oven descends under 60°C.
By switching off the oven with the thermostat at 200°C the fan stops working after approx. 30 min.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT
(si compris dans la fourniture)

Le ventilateur est placé sur la partie supérieure du four et crée une circulation d’air de refroidissement à l’intérieur du meuble et à travers la porte du four lui-même.
Il se met en marche quand la partie externe du four atteint environ 60°C.
En allumant le four et en programmant le thermostat sur 200°C, le ventilateur se met en marche après 10 minutes environ.
L’extinction du ventilateur se fait quand la partie externe du four descend sous 60°C.
Après une utilisation du four à 200°C, le ventilateur s’éteint après environ 30 minutes.

DE

GRILLEN



Zum Grillen oder Bräunen der Speisen.
Einige Backöfen sind komplett mit Stabmotor und Drehspieß für Spießbraten ausgestattet.
Der Rost mit dem Gargut wird in der 1. oder 2. Schiene von oben eingeschoben.
Den Backofen 5 Minuten vorheizen. Den Thermostat-Drehgriff auf Temperaturen von 50° bis 200° drehen.

ES

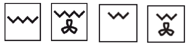
COCCIÓN AL GRILL



Tipo de cocción para asar al grill o para dorar los alimentos.
Nota:
Algunos hornos pueden estar equipados con un motor giratorio y un espetón para la cocción en el asador.
La parrilla con el alimento a cocinar debe posicionarse en la 1ª o 2ª posición de arriba.
Precalentar durante 5' y girar el termostato hasta situarlo a temperaturas entre 50° y 200°C.

NL

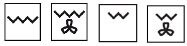
BEREIDING MET GRILL



Type bereiding voor het grillen of bruinen van voedsel.
Enkele ovens kunnen een motortje hebben om de stang voor bereiding aan het spit te laten draaien.
Het rooster met het voedsel dat bereid moet worden moet op het 1^{e} of 2^{e} niveau van bovenaf in de oven worden geschoven.
Voorverwarmen gedurende 5 minuten. De thermostaatknop op temperaturen van 50° tot 200° draaien.

PT

MODO GRIL



Modo indicado para grelhados ou para gratinar alimentos.
Alguns fornos podem estar equipados com motor e espeto giratório para assados ou churrasco.
Para uma utilização correcta do Grill, inserir sempre a grelha na 1ª ou 2ª posição de cima no forno.
Aquecer previamente por 5 minutos. Rodar o botão do termóstato com temperaturas desde 50° até 200°.

KÜHLVENTILATOR
(falls mitgeliefert)

Der Kühventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentüre.
Der Ventilator schaltet sich selbstättig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C überschreitet.
Wird der Backofen z.B. auf 200°C eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach etwa 10 Min ein.
Der Ventilator schaltet sich selbstättig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60°C wieder überschreitet.
z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200°C nach etwa 30 Min. aus.

VENTILADOR DE ENFRIAMIENTO
(si forma parte del equipo base)

El ventilador está situado en la parte superior del horno y crea una circulación de aire de enfriamiento dentro del mueble y a través de la puerta del propio horno. Se pone en marcha cuando la parte exterior del horno alcanza los 60°C aprox. Encendiendo el horno y llevando el termostato a 200°C, el ventilador se pone en marcha al cabo de unos 10 minutos. El ventilador se apaga cuando la temperatura de la parte exterior del horno desciende por debajo de los 60°C. Después de utilizar el horno a 200°C el ventilador se apaga al cabo de unos 30 minutos.

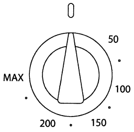
KOELVENTILATOR
(Indien bijgeleverd)

De ventilator is in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst en zorgt ervoor dat de koellucht binnenin het inbouwmeubel en door de deur van de oven zelf circuleert.
Deze begint te werken wanneer de buitenkant van de oven ongeveer 60°C is.
Door de oven aan te zetten en de thermostaat op 200°C te zetten, begint de ventilator na ongeveer 10 min. te lopen. De ventilator wordt uitgeschakeld zodra de buitenkant van de oven onder de 60°C daalt.
Na de oven op 200°C te hebben gebruikt, gaat de ventilator na ongeveer 30 min. uit.

VENTILADOR DE ARREFECIMENTO
(se for fornecido)

O ventilador está situado na parte superior do forno e procura um circulo de ar de arrefecimento dentro do móvel e através da porta do próprio forno.
Entra em função quando a parte exterior do forno atinge os 60°C aprox.
Acendendo o forno e programando o termóstato a 200°C, o ventilador entra em função após 10 min. aprox.
A desligação do ventilador efectua-se quando a parte exterior do forno baixa para lá dos 60°C.
Depois de uma utilização do forno a 200°C o ventilador desliga-se após 30 min. aprox.

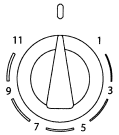
IT | GB | FR

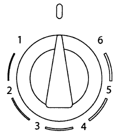


TERMOSTATO
Dispositivo che permette di regolare la temperatura di cottura più idonea ai cibi cuocere e può essere regolato da 50° a 250° C.

THERMOSTAT
Use the thermostat to set the cooking temperature you need. The thermostat can be adjusted from 50° to 250° C.

THERMOSTAT
Dispositif permettant de régler la température de cuisson la plus indiquée pour les aliments et pouvant être réglé de 50° à 250° C.





REGOLATORE ENERGIA 0-11

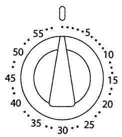
COMMUTATORE 0-6
Dispositivi per la regolazione della potenza delle piastre elettriche in ghisa o vetro ceramica. Aumentando progressivamente da 0-6 oppure da 0-11 aumenta l'erogazione di calore.

0-11 HEAT REGULATOR

0-6 SELECTOR
Use these to adjust the heat in the cast iron or glass-ceramic plates. Increase the setting from 0 to 6 or from 0 to 11 to raise the temperature.

REGULATEUR D'ENERGIE 0-11

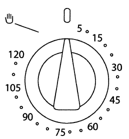
COMMUTATEUR 0-6
Dispositifs pour le réglage de la puissance des plaques électriques en fonte ou en vitrocéramique. En augmentant progressivement de 0-6 ou de 0-11, la fourniture de chaleur s'élève.



CONTAMINUTI
Segnalatore acustico da 0-60 minuti. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato.

ALARM TIMER
You can set this timer to sound a buzzer after 0 to 60 minutes of cooking. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time.

MINUTEUR
Signaleur acoustique de 0-60 minutes. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum, puis le remettre sur le temps désiré.



TEMPORIZZATORE
Impostare la manopola del commutatore e del termostato nella posizione e temperatura desiderata.
Per cotture a tempo *definito* ruotare la manopola a destra posizionandola nel tempo prestabilito. Si deve ruotare la manopola in senso orario fino alla posizione massima per poi riportarla al tempo desiderato. In seguito, un segnale acustico segnalerà che il tempo è trascorso e il forno cessa di funzionare.
Per cottura a tempo *indefinito* ruotare la manopola a sinistra portandola in corrispondenza del simbolo.

COOKING TIMER
First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature.
Then, to set *end of cooking time*, turn the cooking timer to the right and to the desired time. First turn the knob fully clockwise, then turn it back to the desired alarm time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off.
To set only the *start of cooking*, turn the cooking timer to the left to the symbol.

TEMPORISATEUR
Régler le bouton du commutateur et du thermostat sur la position et sur la température désirées.
Pour les cuissons à temps *défini,* tourner le bouton vers la droite en le réglant sur la durée préétablie. Tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position maximum, puis le remettre sur le temps désiré. Ensuite, un signal sonore indique que le temps prévu s'est écoulé et le four cesse de fonctionner.
Pour la cuisson à temps *indéfini,* tourner le bouton vers la gauche en le mettant au niveau du symbole.

DE

THERMOSTAT
Temperaturregler, mit dem die je nach Gargut geeignete Gartemperatur eingestellt wird, und der auf Temperaturen zwischen 50° und 250° C eingestellt werden kann.

ENERGIEREGLER 0-11

UMSCHALTER 0-6
Leistungsregler der elektrischen Platten aus Gusseisen oder Glaskeramik. Bei Erhöhung der Leistungsstufen von 0-6 bzw. von 0-11 wird die Wärmeabgabe erhöht.

KURZZEITMESSER
Alarmuhr 0-60 Minuten. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden.

ZEITSCHALTER
Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen.
Für *bestimmte* Garzeiten den Drehgriff nach rechts drehen und auf die vorgegebene Zeit einstellen. Der Drehgriff muss bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn gedreht, und dann auf die gewünschte Zeit eingestellt werden. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet.
Für *unbestimmte* Garzeiten wird der Drehgriff nach links auf das Symbol gedreht.

ES

TERMOSTATO:
Dispositivo que permite regular la temperatura de cocción más idónea para los alimentos a cocinar y puede ser regulado desde 50° a 250° C.

REGULADOR DE ENERGÍA 0-11

SELECTOR 0-6
Dispositivos para la regulación de la potencia de las placas eléctricas de hierro o vitrocerámica. Aumentando progresivamente desde 0-6 o desde 0-11 aumenta el suministro de calor.

MINUTERO
Indicador acústico desde 0-60 minutos. Se debe girar el mando en el sentido de las agujas del reloj hasta su posición máxima, para después colocarlo en el tiempo deseado.

TEMPORIZADOR:
Situar el selector de potencia y el termostato en la posición y temperatura deseadas.
Para cocciones con tiempo *definido* girar el mando a la derecha posicionándolo en el tiempo preestablecido. Se debe girar el mando en sentido horario hasta la posición máxima para luego volverla a colocar en el tiempo desiderado.Después una señal acústica indicará que el tiempo ha transcurrido y el horno dejará de funcionar.
Para la cocción con tiempo *indefinido* girar el mando hacia la izquierda colocándolo en correspondencia con el símbolo .

NL

THERMOSTAAT
Mechanisme waarmee de meest geschikte bereidingstemperatuur voor het voedsel kan worden ingesteld, kan worden ingesteld tussen 50° en 250° C.

ENERGIEREGELAAR 0-11

SCHAKELAAR 0-6
Mechanismen voor de regeling van het vermogen van de elektrische, gietijzeren of glaskeramische platen. Door hen geleidelijk te verhogen van 0-6 of van 0-11 neemt de warmteafgifte toe.

MINUTENTELLER
Geluidsalarm van 0-60 minuten. De knop moet met de klok mee gedraaid worden tot in de uiterste positie, waarna hij op de gewenste tijd kan worden gedraaid.

TIMER
Stel de knop van de schakelaar en van de thermostaat in de gewenste stand en op de gewenste temperatuur.
Voor bereidingen met een *vaste* bereidingstijd moet de knop naar rechts op de gewenste tijd worden gedraaid. De knop moet met de klok mee gedraaid worden tot in de uiterste positie, waarna hij op de gewenste tijd kan worden gedraaid. Vervolgens zal een geluidssignaal waarschuwen dat de tijd verstreken is, en stopt de werking van de oven.
Voor bereidingen *zonder vaste* bereidingstijd moet de knop naar links worden gedraaid op het symbool.

PT

TERMÓSTATO
Dispositivo que permite regular a temperatura de acordo com o tipo e forma dos alimentos a cozinhar e que pode ser regulado desde 50° até 250° C.

REGULADOR ENERGIA 0-11

COMUTADOR 0-6
Dispositivos para a regulação da potência das placas eléctricas ou vitrocerâmicas. Aumentando progressivamente desde 0-6 ou então desde 0-11 aumenta a distribuição de calor.

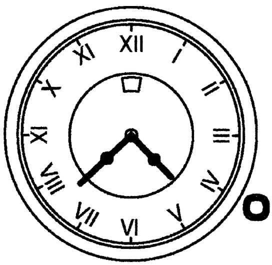
CONTADOR DE MINUTOS
Sinalizador acústico desde 0-60 minutos. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado.

TEMPORIZADOR
Programar o botão do comutador e do termóstato na posição e temperatura desejada.
Para cozinhar a tempo *definido* rodar o botão para a direita colocando-o no tempo preestabelecido. A seguir, um sinal acústico indicará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Rodar no sentido horário até à posição máxima para depois o levar ao tempo desejado.
Para cozinhar a tempo *indefinido* rodar o botão para a esquerda levando-o à correspondência com o símbolo.

IT

FINE COTTURA ANALOGICO

Regolazione dell'orologio
Premere la manopolina e ruotare in senso antiorario.
Impostare la manopola del commutatore e del termostato nella posizione e temperatura desiderata. Per cotture a tempo *definito* ruotare la manopola in senso antiorario fino al tempo desiderato. Un segnale acustico avviserà che il tempo è trascorso e il forno smette di funzionare. Per interrompere il segnale acustico ruotare in senso antiorario fino alla posizione 🔕.
Per cottura a tempo *indefinito* la manopola deve restare sulla posizione ✋ manuale.



GB

PROGRAMMING END OF COOKING TIME WITH THE ANALOGUE TIMER

Setting the clock
Push the knob out and turn it anticlockwise to set the clock.
First, turn the cooking selector to the required cooking function, and the thermostat to the desired cooking temperature. Then, to set *end of cooking time*, turn the cooking timer to the left and to the desired time. A buzzer sounds at the end of the timed cooking period, and the oven switches itself off. Push the timer knob in to silence the buzzer 🔕.
To set only the *start of cooking*, leave the knob in the manual ✋ position.

FR

FIN DE CUISSON ANALOGIQUE

Réglage de l'horloge
Appuyer le petit bouton et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Régler le bouton du commutateur et du thermostat sur la position et sur la température désirées. Pour les cuissons à temps *défini*, tourner le bouton dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au temps désiré. Ensuite, un signal sonore indique que le temps prévu s'est écoulé et le four cesse de fonctionner. Pour interrompre le signal sonore, tourner dans le sens inverse à celui des aiguilles d'une montre jusqu'à la position 🔕.
Pour la cuisson à temps *indéfini,* le bouton doit rester sur la position Manuel ✋.

DE

ANALOGGARENDE

<u>Einstellung der Uhr</u>
Den kleinen Drehgriff Drücken und im Gegenseitigersinn drehen.

Den Drehgriff des Umschalters und des Thermostats in die gewünschte Stellung und Temperatur drehen. Für <u>*bestimmte*</u> Garzeiten den Drehgriff ziehn im Gegenseitigersinn drehen und auf die gewünschte Zeit einstellen. Bei Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Um den Signalton abzustellen, bis zur Stellung gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Für <u>*unbestimmte*</u> Garzeiten muss der Drehgriff auf der Stellung Manualbetrieb bleiben.

ES

PROGRAMADOR ANALÓGICO DE FIN DE COCCIÓN:

<u>Regulación del reloj</u>
Apretar el mando y girarlo en el sentido antihorario de las agujas del reloj.

Programar el mando del selector de potencia y el termostato en la posición y temperatura deseadas. Para cocciones con tiempo <u>*definido*</u> girar el mando en el sentido antihorario de las agujas del reloj hasta el tiempo deseado. Una señal acústica avisará que el tiempo ha transcurrido y el horno deja de funcionar. Para interrumpir la señal acústica girar en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición .

Para cocción con tiempo <u>*indefinido*</u> el mando debe permanecer en la posición manual .

NL

EINDE BEREIDING ANALOGE KLOK

<u>Stellen van de klok</u>
Drukken de knop draai hem met de klok mee linksom am de tijd in te stellen.

Zet de knop van de schakelaar en van de thermostaat in de gewenste stand en op de gewenste temperatuur.

Voor bereidingen met <u>*vaste*</u> bereidingstijd drukt u op de knop en draait hem trek de knop naar u toe, en draai in tegen gestelde richting om de tijd in te stellen. Een geluidssignaal waarschuwt als de tijd verstreken is, en de werking van de oven stopt. Het geluidssignaal wordt afgezet door de knop tegen de klok in te draaien tot in de stand .

Voor bereidingen <u>*zonder vaste*</u> bereidingstijd moet de knop op de stand handbediening blijven staan.

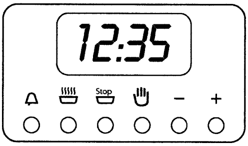
PT

FIM COZEDURA ANALÓGICO

<u>Regulação do relógio</u>
Puxar o botãozinho e rodar no sentido esquerda dos ponteiros do relógio.

Programar o botão do comutador e do termóstato na posição e temperatura desejada. Para cozinhar a tempo <u>*definido*</u> rodá-lo no sentido dos ponteiros do relógio até ao tempo desejado. Um sinal acústico avisará que passou o tempo e o forno deixa de funcionar. Para interromper o sinal acústico rodar em sentido contrário aos ponteiros do relógio até à posição.

Para cozinhar a tempo <u>*indefinido*</u> o botão deve permanecer na posição manual.



IT

TIMER ELETTRONICO 6 TASTI

<u>*Regolazione dell'orologio*</u>
Premere contemporaneamente i tasti di durata e fine cottura ed agire sui tasti +/- fino all'impostazione dell'ora desiderata.

FUNZIONAMENTO MANUALE
Per cotture a tempo <u>*indefinito*</u> premere il tasto manuale.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI DURATA COTTURA
Per cotture a tempo <u>*definito*</u>. Premere il tasto di durata cottura ed impostare con i tasti +/- il tempo necessario per la cottura. Trascorso il tempo entra in funzione il segnale acustico ed il forno cessa di funzionare. Riportare la manopola del termostato e del commutatore in posizione 0 quindi premere il tasto manuale.

FUNZIONAMENTO SEMIAUTOMATICO DI FINE COTTURA
Per cotture a tempo <u>*definito*</u> premere il tasto di fine cottura e impostare con i tasti +/- l'ora in cui si vuole che il forno cessi di funzionare. Trascorso il tempo entra in funzione il segnalatore acustico e il forno si arresta. Riportare la manopola del termostato e del commutatore in posizione 0 quindi premere il tasto manuale.

GB

6 KEY ELECTRONIC TIMER

<u>Setting the clock</u>
Press the duration key and the end of cooking key simultaneously, then press the +/- keys to set the time.

MANUAL OPERATION
To start cooking without setting <u>*end of cooking time*</u>, press the manual key.

SETTING ONLY THE DURATION OF COOKING IN SEMI-AUTOMATIC MODE
To set the <u>*duration of cooking*</u>, press the duration key and press the +/- keys to set the duration of cooking. A buzzer sounds when the cooking period finishes, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

SETTING ONLY THE END OF COOKING TIME IN SEMI-AUTOMATIC MODE
To set the <u>*end of cooking time*</u>, press the end of cooking key and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off. A buzzer sounds when the clock reaches the set time, and the oven switches itself off. Turn the thermostat and selector knobs back to 0 position and press the manual key.

FR

TEMPORISATEUR ELECTRONIQUE A 6 TOUCHES

<u>Réglage de l'horloge</u>
Appuyer en même temps sur les touches de durée et de fin de cuisson et agir sur les touches +/- jusqu'au réglage de l'heure désirée.

FONCTIONNEMENT MANUEL
Pour les cuissons à temps <u>*indéfini*</u>, appuyer sur la touche Manuel.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE DUREE DE CUISSON
Pour les cuissons à temps <u>*défini*</u>. Appuyer sur la touche de durée de cuisson et, à l'aide des touches +/-, régler le temps nécessaire pour la cuisson. Le temps préétabli étant écoulé, le signal sonore retentit et le four s'arrête. Remettre le bouton du thermostat et du commutateur sur la position 0, puis appuyer sur la touche Manuel.

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE DE FIN DE CUISSON
Pour les cuissons à temps <u>*défini*,</u> appuyer sur la touche de fin de cuisson et, à l'aide des touches +/-, régler l'heure où l'on veut que le four cesse de fonctionner. Le temps préétabli étant écoulé, le signal sonore retentit et le four s'arrête. Remettre le bouton du thermostat et du commutateur sur la position 0, puis appuyer sur la touche Manuel.

DE

ELEKTRONISCHE ZEITSCHALTUHR MIT 6 TASTEN

Einstellung der Uhr
Gleichzeitig die Tasten für Gardauer und Garende drücken und die Tasten +/- betätigen, bis die gewünschte Uhrzeit eingestellt ist.

MANUALBETRIEB
Für *unbestimmte* Garzeiten die Taste Manualbetrieb drücken .

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARDAUER

Für *bestimmte* Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

HALBAUTOMATISCHER BETRIEB GARENDE
Für *bestimmte* Garzeiten die Taste für Garende drücken und mit den Tasten +/- die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der Signalton und der Backofen wird ausgeschaltet. Den Drehgriff des Thermostats und des Umschalters wieder auf 0 stellen und dann die Taste für den Manualbetrieb drücken.

ES

TEMPORIZADOR ELECTRÓNICO DE 6 TECLAS:

Regulación del reloj
Apretar simultáneamente las teclas de duración y fin de cocción , y pulsar las teclas +/- hasta la programación de la hora deseada.

FUNCIÓNAMIENTO MANUAL:
Para cocciones con tiempo *indefinido* apretar la tecla manual .

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE DURACIÓN COCCIÓN:
Para cocciones con tiempo *definido*. Apretar la tecla de duración cocción y programar con las teclas +/- el tiempo necesario para la cocción. Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento la señal acústica y el horno deja de funcionar. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0 luego apretar la tecla manual.

FUNCIONAMIENTO SEMIAUTOMÁTICO DE FIN COCCIÓN:
Para cocciones con tiempo *definido* apretar la tecla de fin cocción y programar con las teclas +/- la hora en la cual se quiere que el horno deje de funcionar. Transcurrido el tiempo entra en funcionamiento el indicador acústico y el horno se para. Volver a colocar el mando del termostato y del selector de potencia en posición 0, luego apretar la tecla manual.

NL

ELEKTRONISCHE TIMER 6 TOETSEN

Stellen van de klok
Druk tegelijkertijd op de toetsen voor de duur en einde bereiding en bedien de toetsen +/- totdat de gewenste tijd is ingesteld.

HANDBEDIENING
Druk op de handbedieningstoets voor bereidingen *zonder vaste* bereidingstijd .

HALFAUTOMATISCHE BEDIENING VAN DE BEREIDINGSDUUR
Voor bereidingen met *vaste* bereidingstijd, druk op de toets van de bereidingsduur en stel met de toetsen +/- de gewenste tijd in. Nadat deze tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en stopt de werking van de oven. Zet de thermostaatknop en de schakelaar in de stand 0, en druk vervolgens op de handbedieningstoets.

HALFAUTOMATISCHE BEDIENING EINDE BEREIDING
Voor bereidingen met *vaste* bereidingstijd, druk op de toets voor einde bereiding en stel met de toetsen +/ - de tijd in waarop de werking van de oven moet stoppen. Nadat de tijd verstreken is, klinkt er een geluidssignaal en stopt de oven. Zet de thermostaatknop en de schakelaar terug in de stand 0 en druk vervolgens op de handbedieningstoets.

PT

TIMER ELECTRÓNICO 6 TECLAS

Regulação do relógio
Carregar simultaneamente nas teclas de duração e fim cozedura e agir sobre as teclas +/- até à programação da hora desejada.

FUNCIONAMENTO MANUAL
Para cozinhar a tempo *indefinido* carregar na tecla manual .

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO DE DURAÇÃO DE COZINHADO
Para cozinhar a tempo *definido*. Carregar na tecla de duração de cozinhado e programar com as teclas +/- o tempo necessário para o cozinhado. Passado o tempo entra em função o sinal acústico e o forno deixa de funcionar. Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

FUNCIONAMENTO SEMI-AUTOMÁTICO FIM DE COZINHADO
Para cozinhar a tempo *definido* carregar na tecla fim de cozinhado e programar com as teclas +/- a hora na qual se pretende que o forno deixe de funcionar. Passado o tempo entra em função o sinalizador acústico e o forno deixa de funcionar. Tornar a levar o botão do termóstato e do comutador à posição 0 em seguida carregar na tecla manual.

IT

FUNZIONAMENTO AUTOMATICO

Per cotture a tempo *definito* premere il tasto di durata cottura e impostare con i tasti +/- il tempo necessario per la cottura. Premere il tasto di fine cottura e impostare l'ora in cui si vuole che il forno si arresti.
Al termine del programma il simbolo AUTO lampeggia, si mette in funzione il segnale acustico che dovrà essere spento premendo un tasto qualsiasi.

CONTAMINUTI

Premere il tasto contaminati e selezionare il tempo di cottura desiderato con il tasto +/-. Al termine del tempo impostato si mette in funzione il *segnale acustico* che può essere interrotto premendo uno qualsiasi dei tasti.

ERRORI DI PROGRAMMAZIONE

Si ha un errore di programmazione se l'ora indicata dall'orologio è compresa tra l'ora di inizio e l'ora di fine cottura. L'errore sarà segnalato acusticamente e mediante il lampeggio intermittente del simbolo AUTO. L'errore di impostazione può essere corretto variando la durata o il tempo di cottura.

ANNULLAMENTO PROGRAMMA

Un programma può essere annullato premendo il pulsante del funzionamento manuale.

GB

FULLY AUTOMATIC OPERATION

To set the *end of cooking time*, press the duration key and press the +/- keys to set the duration of cooking. Press the end of cooking key and press the +/- keys to set the time at which you want the oven to switch off.
When you finish setting these times, the AUTO symbol flashes and the buzzer sounds. Press any key to silence it.

ALARM TIMER

Press the alarm timer key and press the +/- keys to set the required duration of cooking. The *buzzer* sounds when the cooking time ends. Press any key to silence it.

PROGRAMMING ERRORS

You cannot program in a cooking period which starts earlier than the time displayed on the clock. If you try to do so, the buzzer sounds and the AUTO symbol flasher. Simply change the duration or cooking time to correct the error.

CANCELLING A COOKING PROGRAMME

To cancel a cooking programme, simply press the manual key.

FR

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

Pour les cuissons à temps *défini,* appuyer sur la touche de durée cuisson et, à l'aide des touches +/-, régler le temps nécessaire à la cuisson. Appuyer sur la touche de fin de cuisson et régler l'heure où l'on veut que le four s'arrête.
A la fin du programme, le symbole AUTO clignote et le signal sonore qui retentit alors doit être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

MINUTEUR

Appuyer sur la touche du minuteur et sélectionner le temps de cuisson désiré avec la touche +/-. Le temps préétabli étant écoulé, le signal *sonore* qui retentit alors peut être interrompu en appuyant sur n'importe quelle touche.

ERREURS DE PROGRAMMATION

Il y a erreur de programmation si l'heure indiquée par l'horloge est comprise entre l'heure de début et l'heure de fin de cuisson. L'erreur est indiquée par un signal sonore et par le clignotement du symbole AUTO. L'erreur de programmation peut être corrigée en modifiant la durée ou le temps de cuisson.

ANNULATION DU PROGRAMME

Un programme peut être annulé en appuyant sur le bouton de fonctionnement manuel.

DE

AUTOMATIKBETRIEB

Für *bestimmte* Garzeiten. Die Taste für Gardauer drücken und mit den Tasten +/- die erforderliche Garzeit einstellen. Die Taste für Garende drücken und die Uhrzeit einstellen, in der der Backofen ausgeschaltet werden soll.
Bei Programmende blinkt das Symbol AUTO und es ertönt der Signalton, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt wird.

KURZZEITMESSER
Die Taste des Kurzzeitmessers drücken und mit der Taste +/- die gewünschte Garzeit einstellen. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt der *Signalton*, der durch Drücken einer beliebigen Taste abgestellt werden kann.

PROGRAMMIERUNGSFEHLER
Ein Programmierungsfehler liegt vor, wenn die von der Uhr angezeigte Uhrzeit zwischen Garbeginn und Garende liegt. Der Fehler wird durch einen Warnton und durch Blinken des Symbols AUTO signalisiert. Der Programmierungsfehler kann durch Änderung der Gardauer oder der Garzeit korrigiert werden.

LÖSCHEN EINES PROGRAMMS
Ein Programm kann durch Drücken der Manualbetrieb-Taste gelöscht werden.

ES

FUNCIONAMIENTO AUTOMÁTICO:
Para cocciones con tiempo *definido* apretar la tecla de duración de cocción y programar con las teclas +/ - el tiempo necesario para la cocción. Apretar la tecla de fin cocción y programar la hora en la cual se quiere que el horno se pare.
Al final del programa el símbolo AUTO parpadea, se pone en funcionamiento la señal acústica que deberá ser apagada apretando cualquier tecla .

MINUTERO:
Apretar la tecla del minutero y seleccionar el tiempo de cocción deseado con la tecla +/-. Al final del tiempo programado se pone en funcionamiento la *señal acústica* que puede ser interrumpida apretando cualquier tecla.

ERRORES DE PROGRAMACIÓN
Tenemos un error de programación si la hora indicada por el reloj está comprendida entre la hora de inicio y la hora de fin cocción. El error será señalado acústicamente y mediante el parpadeo intermitente del símbolo AUTO. El error de programación puede ser corregido variando la duración o el tiempo de cocción.

ANULACIÓN DE UN PROGRAMA:
Un programa puede ser anulado apretando el botón del funcionamiento manual.

NL

AUTOMATISCHE WERKING
Voor bereidingen met een *vaste* bereidingstijd, druk op de toets van de bereidingsduur en stel met de toetsen +/- de tijd in die nodig is voor de bereiding. Druk op de toets van einde bereiding en stel het tijdstip in waarop u wilt dat de oven stopt.
Aan het einde van het programma knippert het symbool AUTO en klinkt het geluidssignaal; dit kan door indrukken van een willekeurige toets worden afgezet.

MINUTENTELLER
Druk op de toets van de minutenteller en stel de gewenste bereidingstijd in met de toets +/-. Aan het einde van de ingestelde tijd wordt het *geluidssignaal* ingeschakeld, dat kan worden afgezet door op een willekeurige toets te drukken.

PROGRAMMEERFOUTEN
Er is sprake van een programmeerfout als de tijd die door de klok wordt aangegeven tussen het begin- en het eindtijdstip van de bereiding ligt. Deze fout wordt gesignaleerd door een geluidssignaal en door het knipperen van het symbool AUTO. Verkeerde instellingen kunnen worden gecorrigeerd door de duur of de bereidingstijd te veranderen.

ANNULEREN PROGRAMMA
Het is mogelijk een programma te annuleren door op de knop van de handbediening te drukken.

PT

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO
Para cozinhar a tempo *definido* carregar na tecla de duração de cozinhado e programar com as teclas +/- o tempo necessário para cozinhar. Carregar na tecla fim de cozinhado e programar a hora na qual se deseja que o forno deixe de funcionar.
Ao fim do programa o símbolo AUTO lampeja, coloca-se em função o sinal acústico que deverá ser desligado carregando uma tecla qualquer.

CONTADOR DE MINUTOS
Carregar na tecla conta-minutos e seleccionar o tempo de cozinhado adequado com a tecla +/-. Ao fim do tempo programado, coloca-se em função o *sinal acústico* que pode ser interrompido carregando uma das teclas quaisquer.

ERROS DE PROGRAMAÇÃO
Tem-se um erro de programação se a hora indicada pelo relógio estiver compreendida entre a hora de início e a hora do fim de cozinhado. O erro será sinalizado acusticamente e mediante o lampejo intermitente do símbolo AUTO. O erro de programação pode ser corrigido variando a duração ou o tempo de cozinhado.

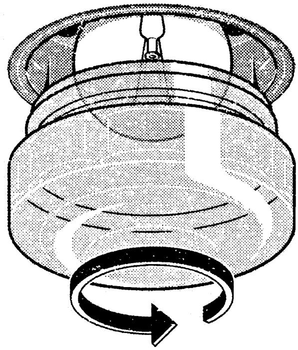
ANULAMENTO PROGRAMA
Um programa pode ser anulado carregando no botão do funcionamento manual.

IT

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO

IMPORTANTE:
La lampada del forno deve avere precise caratteristiche:
a) struttura adatta alle alte temperature (fino a 300 gradi)
b) alimentazione: vedere valore V/Hz indicato sulla targa matricola
c) potenza 25 W.
d) attacco di tipo E 14
Prima di procedere, staccare l'apparecchio dalla linea di alimentazione, per evitare la possibilità di scosse elettriche.

- per evitare danni, stendere nel forno uno strofinaccio per stoviglie
- svitare la protezione in vetro della lampada
- svitare la vecchia lampada e sostituirla con la nuova
- rimontare la protezione in vetro e togliere lo strofinaccio per stoviglie
- collegare nuovamente l'apparecchio alla linea di alimentazione



GB

REPLACING THE OVEN LIGHT

IMPORTANT:
The oven light must have these precise features:
a) it must be able to resist high temperatures (up to 300°C)
b) power supply: see V/Hz indicated on data plate.
c) power 25W.
d) E 14 connection.
Before proceeding, disconnect the appliance from the power line to avoid the possibility of electric shock.

- to prevent damage, place a tea cloth in the oven
- unscrew the glass cover of the light
- unscrew the old light bulb and replace it with the new one
- put back the glass cover and remove the tea cloth
- connect the appliance to the main electricity supply

FR

REMPLACEMENT DE LA LAMPE DU FOUR

IMPORTANT:
La lampe du four doit répondre à des caractéristiques bien précises :
a) structure adaptée à de hautes températures (jusqu'à 300 degrés)
b) alimentation: voir valeur V/Hz indiquée sur la plaquette d'identification.
c) puissance 25 W.
d) raccord de type E14
Avant de continuer, débrancher l'appareil de la ligne d'alimentation pour éviter le risque d'électrocutions.

- pour éviter tout endommagement, placer dans le four un essuie de vaisselle,
- dévisser la protection en verre de la lampe,
- dévisser la lampe useéet la remplacer par une nouvelle,
- remonter la protection en verre et enlever l'essuie de vaisselle,
- brancher à nouveau l'appareil au réseau d'alimentation

DE

AUSWECHSLUNG DER OFEN-BELEUCHTUNG

WICHTIG:
Die Ofenbeleuchtung muss folgende Merkmale aufweisen:
a) hochtemperatur-beständig (bis zu 300 Grad)
b) Stromversorgung: siehe Anschlusswerte V/Hz auf dem Typenschild.
c) Leistung 25 W
d) Sockel E 14
Vor der Arbeit das Gerät von der Stromzufuhr abtrennen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Zur Vermeidung von Schadensfällen, ist im Ofen ein Geschirrtuch auszubreiten
- Lampenabdeckung aus Glas abschrauben
- Alte Lampe abschrauben und mit einer neuen Beleuchtung auswechseln
- Lampenabdeckung wieder anmontieren und Geschirrtuch entfernen
- Das Gerät erneut an das Stromnetz anschlie§en

ES

CAMBIO DE LA BOMBILLA DEL HORNO

IMPORTANTE:
La bombilla del horno debe tener unas características bien determinadas:
a) estructura apta para las altas temperaturas (hasta 300 grados)
b) alimentación: véase el valor V/Hz indicado en la chapa de matrícula.
c) potencia 25 W.
d) casquillo de tipo E14
Antes de empezar, desconectar el aparato de la línea de alimentación para evitar la posibilidad de descargas eléctricas.
- para evitar daños, poner en el horno un trapo para vajillas
- desenroscar la protección en vidrio de la bombilla
- desenroscar la vieja bombilla y cambiarla por la nueva
- montar de nuevo la protección en vidrio y quitar el trapo para vajillas
- enchufar de nuevo el aparato a la línea de alimentación.

NL

HET VERVANGEN VAN HET LAMPJE VAN DE OVEN

BELANGRIJK:
Het lampje van de oven dient de volgende kenmerken te bezitten:
a) een structuur die geschikt is voor hoge temperaturen (tot 300°C).
b) voeding: zie de waarde V/Hz die wordt vermeld op de typeplaat
c) vermogen 25 W.
d) aanhechting van het type E 14
Vooraleer te beginnen, het apparaat uit het stopcontact halen om de mogelijkheid van elektrische schokken te vermijden.
- om schade te voorkomen, dient men een theedoek in de oven te leggen.
- draai de glazen bescherming van de lamp los
- draai het oude lampje los en vervang het met een nieuw
- breng de glazen bescherming weer aan en verwijder de theedoek
- sluit het apparaat weer op de stroom aan.

PT

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO

IMPORTANTE:
A lâmpada do forno deve haver características exactas:
a) estrutura adequada às altas temperaturas (até 300 graus)
b) alimentação: vide valor V/Hz indicado na placa de matrícula.
c) potência 25 W.
d) casquilho tipo E 14
Antes de prosseguir, desligue o aparelho da rede de alimentação para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- para evitar danos, estender no forno um pano da louça
- desapertar a protecção em vidro da lâmpada
- desapertar a lâmpada velha e substituí-la com a nova
- tornar a montar a protecção em vidro e tirar o pano da louça
- ligar novamente o aparelho à linha de alimentação

IT

SMONTAGGIO DELLA PORTA FORNO

Lo smontaggio della porta forno può essere facilmente effettuato operando come segue:
- aprire totalmente la porta;
- sollevare le due levette indicate in fig.;
- richiudere la porta sul primo scatto di arresto determinato dalle due levette sollevate in precedenza;
- sollevare la porta verso l'alto e verso l'esterno del forno per estrarla dalle sedi;

Per rimontare la porta, inserire le cerniere nelle apposite sedi e quindi riportare le due levette nella posizione di chiusura.

GB

REMOVING THE OVEN DOOR

The oven door can be removed quickly and easily. To do so, proceed as follows:
- Open the door fully.
- Lift the two levers shown in fig.
- Close the door as far as the first stop (caused by the raised levers).
- Lift the door upwards and outwards to remove it from its mountings.

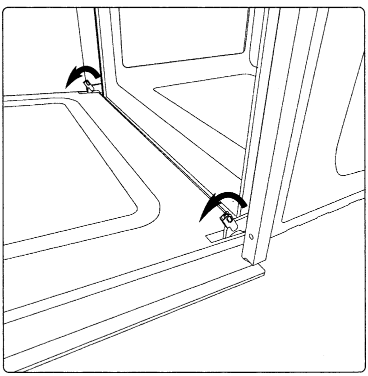
To replace fit the door, fit the hinges in their mountings and lower the two levers.

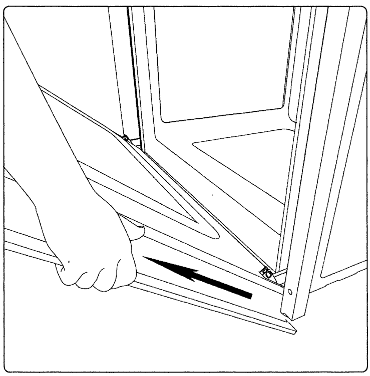
FR

DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

Le démontage de la porte du four peut être effectué facilement de la manière suivante :
- ouvrir complètement la porte;
- lever les deux manettes indiquées sur la fig.;
- refermer la porte sur le premier cran d'arrêt déterminé par les deux manettes soulevées au préalable;
- lever la porte vers le haut et vers l'extérieur du four pour l'ôter de son siège;

Pour remonter la porte, insérer les charnières dans les logements prévus à cet effet, puis remettre les deux manettes en position de fermeture.





DE

AUSBAUEN DER OFENTÜR

Die Backofentür kann mühelos ausgebaut werden. Dazu folgendermaßen vorgehen:
- die Tür ganz öffnen;
- die zwei auf Abb. dargestellten Hebel anheben;
- die Tür wieder bis zur ersten, von den zwei zuvor angehobenen Hebeln bestimmten Einrastung schließen;
- die Tür nach oben und nach außen anheben und herausnehmen;

Um die Tür wieder einzubauen, die Scharniere wieder einsetzen und dann die zwei Hebel in Schließstellung bringen..

ES

DESMONTAJE DE LA PUERTA DEL HORNO

El desmontaje de la puerta del horno puuede ser fácilmente efectuado obrando como sigue:
- abrir totalmente la puerta;
- alzar las dos palanquitas indicas en fig.;
- volver a cerrar la puerta después de la primera parada, consecuencia de la subida previa de las dos palanquitas;
- alzar la puerta hacia arriba y hacia el exterior del horno para extraerla;

Para volver a montar la puerta, introducir las bisagras en las apropiadas sedes y luego volver a colocar las dos palanquitas en la posición de cierre.

NL

DEMONTAGE VAN DE OVENDEUR

De ovendeur kan gemakkelijk worden gedemonteerd, als volgt:
- open de deur helemaal;
- til de twee hendeltjes die worden aangeduid op afb. op;
- sluit de deur op de eerste stand die wordt veroorzaakt door de twee hendeltjes die zojuist zijn opgetild;
- til de deur naar boven en naar buiten op, om hem van zijn plaats te halen;

Om de deur weer te plaatsen moeten de scharnieren in hun behuizingen worden geplaatst en moeten de twee hendeltjes weer worden teruggezet in de sluitende positie.

PT

DESMONTAGEM DA PORTA FORNO

A desmontagem da porta forno pode ser facilmente efectuada operando como a seguir se indica:
- abrir totalmente a porta;
- elevar as duas alavancas indicadas na fig.;
- fechar a porta no primeiro disparo de batida determinado pelas duas alavancas levantadas anteriormente;
- elevar a porta para cima e para a parte de fora do forno para a extrair das sedes;

Para tornar a montar a porta, inserir as dobradiças nas sedes apropriadas e em seguida tornar a levar as duas alavancas na posição de fecho.

IT

PER L'INSTALLATORE

Incasso del forno

Il forno può essere installato sotto un piano di cottura oppure in colonna. Le dimensioni dell'incasso devono essere come riportato in figura.
Il materiale del mobile deve essere in grado di resistere al calore. Il forno deve essere centrato rispetto alle pareti del mobile e fissato con le viti e bussole che sono fornite in dotazione.

Inserire le bussole in dotazione sui fori presenti in facciata.

GB

INSTALLATION INSTRUCTIONS

Flush fitting

The oven can be installed under a work top or in a cooking column. Figure shows the installation dimensions.
Make sure that surrounding materials are heat resistant. Align the oven centrally with respect to the side walls of the units surrounding it and fix it in place with the screws and Allen screws provided.

Insert the bushings provided in the holes in the face.

FR

POUR L'INSTALLATEUR

Encastrement du four

Le four peut être installé sous un plan de cuisson ou dans une colonne. Les dimensions de l'encastrement doivent correspondre à celles qui sont indiquées sur la figure.
Le matériau avec lequel le meuble est réalisé doit être en mesure de résister à la chaleur. Le four doit être centré par rapport aux parois du meuble et fixé avec les vis et les douilles fournies à cet effet.

Introduisez les douilles fournies dans les trous de la façade.

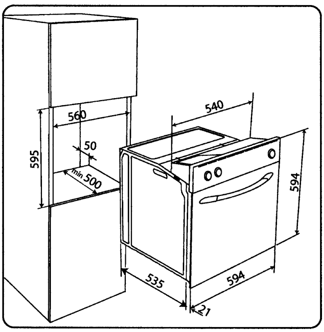


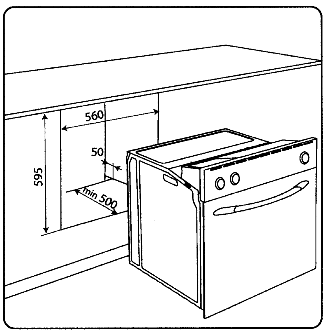


Fissare con le quattro viti in dotazione le boccole al mobile avendo cura di non forzare troppo pena la rottura della boccola stessa.

Use the four screws provided to fasten the bushings to the cabinet, taking care not to over tighten and break the bushing.

Fixez les douilles au meuble avec les quatre vis fournies en veillant à ne pas trop forcer sous peine de casser les douilles.





Per l'abbinamento del forno con i piani di cottura polivalenti gas o combi elettrici vedere le istruzioni allegate.

See the accompanying instructions for combining the oven with multi-functional gas or gas-electric cookers.

Pour associer le four avec les plans de cuisson polyvalents à gaz et combinés électriques, voir les instructions jointes.

DE

FÜR DEN INSTALLATEUR

Einbau des Backofens

Der Ofen kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten entsprechen. Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert, und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Die mitgelieferten Buchsen in die Löcher auf der Frontseite einsetzen.

Die Buchsen mit den vier mitgelieferten Schrauben am Möbel befestigen und dabei darauf achten, nicht zu viel Kraft anzulegen, um die Buchse nicht zu beschädigen.

Für die Kombination des Backofens mit den Gas- oder Gas/Elektrokombikochfeldern siehe beiliegende Anleitungen.

ES

PARA EL INSTALADOR:

Encastre del horno

El horno puede ser instalado debajo de la encimera o en una columna. Las dimensiones del encastre deben ser como se muestra en figura.
El material del mueble debe ser capaz de resistir al calor. El horno debe ser centrado respecto de las paredes del mueble y fijado con los tornillos y casquillos suministrados junto con el producto.

Introducir los casquillos que se entregan de serie en los agujeros que se encuentran en el frontal.

Fijar con los cuatro tornillos que se entregan de serie los casquillos al mueble evitando forzar demasiado para no romperlos.

Para la combinación del horno con las placas de cocción polivalentes gas o combi eléctricos ver las instrucciones anexas.

NL

VOOR DE INSTALLATEUR

Inbouw van de oven

De oven kan worden geïnstalleerd onder een kookplaat of in een hoge kast. De inbouwafmetingen moeten overeenstemmen met de maten van afbeelding.
Het materiaal van het meubel moet hittebestendig zijn. De oven moet tussen de wanden van het meubel worden gecentreerd, en worden vastgezet met de inbusschroeven die bij de oven geleverd zijn.
De bijgeleverde moffen inbrengen in de gaten aanwezig aan de voorkant.

Met de vier bijgeleverde schroeven de moffen vastmaken aan de kast en ervoor zorgen dat niet teveel kracht wordt uitgeoefend om de mof zelf niet te breken.

Voor de combinatie van de oven met gas- of gemengde kookplaten, zie de bijgaande instructies.

PT

PARA O INSTALADOR

Encastre do forno

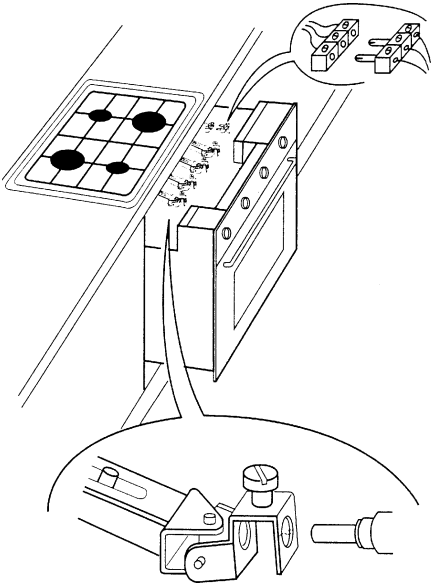
O forno pode ser instalado debaixo de um plano de cozedura ou então na coluna. As dimensões de encastre devem ser como referido na figura.
O material do móvel deve ser capaz de resistir ao calor. O forno deve ser centrado respeito ás paredes do móvel e fixado com os parafusos e buchas que são fornecidas em dotação.

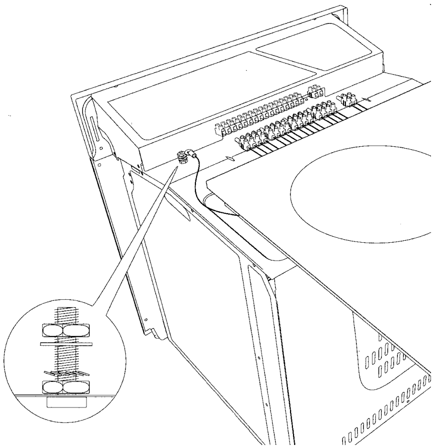
Insira as buchas fornecidas nos furos dianteiros.

Com os quatro parafusos fornecidos, fixe as buchas no móvel, prestando atenção para não forçar demasiadamente para evitar a quebra das buchas.

Para a união do forno com os planos de cozedura polivalentes gás ou combinados eléctricos ver as instruções em anexo.

ALLACCIAMENTI GAS OD ELETTRICI
GAS OR ELECTRICAL CONNECTIONS
RACCORDEMENTS GAZ OU ÉLECTRIQUES
GAS- BZW. STROMANSCHLÜSSE
CONEXIONES DE GAS O ELÉCTRICAS
GAS- OF ELEKTRISCHE AANSLUITINGEN
LIGAÇÕES DO GÁS OU ELÉCTRICAS





IT

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

Prima di effettuare l'allacciamento elettrico accertarsi che:
- le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare quanto indicato sulla targa matricola applicata sul fronte del forno;
- l'impianto sia munito di un efficace collegamento di terra secondo le norme e le disposizioni di legge in vigore. La messa a terra è obbligatoria a termini di legge.

Il cavo in nessun punto dovrà raggiungere una temperatura superiore di 50° C quella ambiente.

Se un apparecchio fisso non è provvisto di cavo di alimentazione e di spina, o di altro dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete, con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione

GB

ELECTRICAL CONNECTIONS

Before connecting the oven to the mains power supply, make sure that:
- The supply voltage corresponds to the specifications on the data plate on the front of the oven.
- The mains supply has an efficient earth (ground) connection complying with all applicable laws and regulations. Correct earthing (grounding) is a legal requirement.

The power cable should never reach a temperature 50° C above ambient temperature at any point along its length.

If a fixed appliance is not provided with a power cable and plug, or some other device permitting it to be disconnected from the mains electricity supply, with a gap between the contacts big enough to

FR

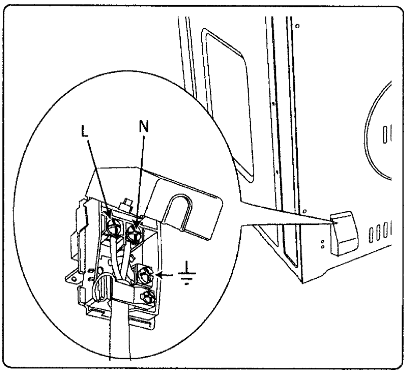
BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Avant d'effectuer le branchement électrique, s'assurer que :
- les caractéristiques de l'installation permettent de respecter ce qui est indiqué sur la plaque d'identification qui est appliquée sur le devant du four;
- l'installation est munie d'un raccordement à la prise de terre conforme aux normes et aux dispositions prévues par la loi. La mise à la terre est obligatoire aux termes de la loi.

Le câble ne doit en aucun cas atteindre une température supérieure de plus de 50° C par rapport à la température ambiante.

Si un appareil fixe n'a pas de cordon d'alimentation et de fiche ou d'autre dispositif assurant la déconnexion du secteur, avec une distance d'ouverture des contacts

TIPI E DIAMETRO MINIMO DEI CAVI CABLE TYPES AND MINIMAL DIAMETERS TYPES ET DIAMÈTRE MINIMAUX DES CÂBLES	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²



DE

STROM-ANSCHLUSS

Vor der Durchführung des Stromanschluss muss sichergestellt werden, dass:
- die Eigenschaften der Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Ofen angebrachten Typenschild übereinstimmen;
- das Stromnetz gemäß den geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.

Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von über 50° C erreichen.

Wenn ein Standgerät nicht mit Netzkabel und -stecker oder einer sonstigen Vorrichtung ausgestattet ist, das die Trennung vom Netz gewährleistet, und dessen Öffnungsweg der Kontakte die vollständige Trennung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III gestattet, so müssen diese

ES

CONEXIÓN ELÉCTRICA

Antes de efectuar la conexión eléctrica cerciorarse de que:
- las características de la instalación se correspondan con las indicadas en la placa situada en la parte frontal del horno;
- la instalación esté provista de una eficaz conexión a tierra según las normas y las disposiciones de la ley en vigor. La conexión a tierra es obligatoria según la ley.

El cable en ningún punto deberá alcanzar una temperatura superior de 50° C a temperatura ambiente.

Si un aparato fijo no está provisto de cable de alimentación con enchufe, en la red de alimentación debe incluirse un dispositivo de corte, instalado con arreglo a las disposiciones vigentes y con una distancia

NL

ELEKTRISCHE AANSLUITING

Controleer, voordat u de elektrische aansluiting tot stand brengt, of:
- de eigenschappen van de elektrische installatie overeenstemmen met de gegevens op het typeplaatje op de voorzijde van de oven;
- de installatie goed geaard is volgens de geldende voorschriften en wettelijke bepalingen. De aarding is volgens de wet verplicht.

De kabel mag in geen geval meer dan 50° warmer worden dan de omgevingstemperatuur.

Als een vast apparaat niet beschikt over een voedingskabel en stekker of over een ander systeem dat de afkoppeling van het elektriciteitsnet garandeert (met een afstand tussen de contacten die in overspanningscategorie III

PT

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

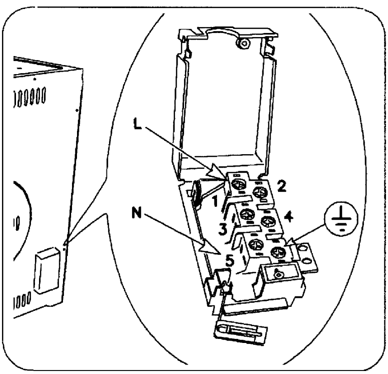
Antes de efectuar a ligação eléctrica certificar-se que:
- as características da instalação sejam tais que possam satisfazer quanto indicado na placa da matrícula aplicada na fronte do forno;
- a instalação esteja dotada de uma eficaz ligação a terra segundo as normas e as disposições de lei em vigor.

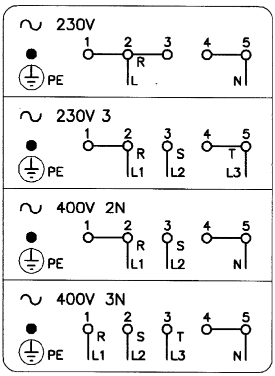
A ligação a terra é obrigatória nos termos da lei.

O cabo em nenhum ponto deverá atingir uma temperatura superior de 50° C aquela ambiente.

Se um aparelho fixo não estiver equipado com cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que garanta a desactivação da rede, com uma distância de abertura dos contactos que permita a desactivação completa nas condições da categoria de sobretensão III,

KABELTYPEN UND MINIMALE DURCHMESSER TIPOS Y DIÁMETRO MÍNIMO DE LOS CABLES KABELTYPES EN MINIMALE DOORSNEDEN TIPOS E DIÁMETRO MÍNIMO DOS CABOS	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 mm²	H05RR-F 3x2,5 mm²
H05VV-F 3x1,5 mm²	H05VV-F 3x2,5 mm²
H05RN-F 3x1,5 mm²	H05RN-F 3x2,5 mm²
H05V2V2-F 3x1,5 mm²	H05V2V2-F 3x2,5 mm²





230V~	*3 x 4 mm²
230V 3	*4 x 2,5 mm²
400V 2N~	*4 x 2,5 mm²
400V 3N~	*5 x 1,5 mm²

IT

completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, tali dispositivi di disconnessione devono essere previsti nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.
La spina o l'interruttore onnipolare devono essere facilmente raggiungibili con l'apparecchiatura installata.

Durante l'uso l'apparecchio diventa molto caldo. Si dovrebbe fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno

Se il forno ha la sonda carne in dotazione, utilizzare solamente la sonda raccomandata per questo forno.

I diversi livelli di cottura dove possono essere riposte griglie e leccarde sono indicati nella tebellina di pagina 14.

N.B. Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso che quanto sopra e le usuali norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

GB

guarantee class III overvoltage protection, then such a device must be fitted to the power supply in compliance with the regulations governing electrical installations.
The omnipolar plug or switch must be easy to reach when the appliance is installed.

The unit becomes very hot during use. Be careful not to touch the heating elements inside the oven.

If the oven came with a meat probe, use only the probe recommended for this oven.

The different cooking levels where grids and drip pans can be placed are shown in the table on page 14.

N.B. The manufacturer declines all responsibility for damage or injury if the above instructions and normal safety precautions are not respected.

FR

permettant une déconnexion complète dans les conditions de la catégorie de surtension III, ces dispositifs de déconnexion doivent être prévus dans le réseau d'alimentation conformément aux normes d'installation.
La prise ou l'interrupteur omnipolaire doivent être facilement accessibles après l'installation de l'appareil.

Pendant son utilisation, l'appareil devient très chaud. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Si le four est équipé de la sonde à viande, utilisez uniquement la sonde préconisée pour ce four.

Les différents niveaux de cuisson auxquels on peut placer des grilles et des lèches-frites sont indiqués dans le tableau de la page 14.

N.B. Le fabricant décline toute responsabilité si les indications présentées dans ce document et les normes adoptées habituellement en matière de prévention des accidents du travail ne sont pas respectées.

DE

Trenneinrichtungen gemäß den Installationsvorschriften im Versorgungsnetz vorgesehen sein.
Der Stecker oder allpoliger Schalter müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

Bei Gebrauch wird das Gerät sehr warm. Darauf achten, nicht die Heizelemente im Ofen zu berühren

Wenn der Ofen über das Bratenthermometer verfügt, darf nur das für diesen Ofen empfohlene Thermometer benutzt werden.

Die verschiedenen Garstufen, bei denen Roste oder Bratpfannen verwendet werden können, sind in der Tabelle von Seite 14 angegeben.

N.B. Der Hersteller ist nicht haftbar, wenn die obigen Anweisungen und die üblichen Unfallverhütungs-vorschriften nicht befolgt werden.

ES

de apertura de los contactos que asegure la desconexión completa en las condiciones estipuladas para la categoría de sobretensión III.
Es necesario que sea fácil llegar a la toma o al interruptor omnipolar con el equipo instalado.

Durante el uso el aparato se calienta mucho. Se tiene que prestar atención para evitar tocar los elementos de calentamiento dentro del horno

Si el horno dispone de sonda para carne, utilizar sólo la sonda recomendada para este horno.

Los diversos niveles de cocción donde se pueden colocar rejillas y graseras se indican en la tabla de la página 14.

Nota: El fabricante declina toda responsabilidad en el caso de que todo lo mencionado arriba y las usuales normas para la prevención de accidentes no sean respetadas.

NL

een complete afkoppeling mogelijk maakt), dan moeten deze stroomverbrekers in het elektriciteitsnet worden opgenomen in overeenstemming met de installatievoorschriften.
De stekker of de omnipolaire schakelaar moet gemakkelijk toegankelijk zijn na de installatie van de apparatuur.

Tijdens het gebruik wordt het apparaat heel heet. Men moet erop letten om de verwarmingselementen in de oven niet aan te raken.

Als de oven een bijgeleverde vleessonde heeft, gebruik dan enkel deze die aanbevolen is voor deze oven.

De verschillende kookniveaus waar rasters en lekbakken kunnen worden opgeslagen zijn aangeduid in het tabelletje op pagina 14.

N.B. De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid in het geval het bovenstaande en de gebruikelijke regels voor ongevallenpreventie niet in acht genomen worden.

PT

esses dispositivos de desactivação devem estar previstos na rede de alimentação, em conformidade com as instruções de instalação.
A ficha ou o interruptor omnipolar devem poder ser alcançados facilmente com o aparelho instalado.

Durante o uso, o aparelho torna-se muito quente. Preste atenção para não tocar os elementos de aquecimento do interior do forno.

Se o forno é equipado com sonda para carne, utilize somente a sonda recomendada para este forno.

Os diversos níveis de cozedura em que podem ser colocadas as grelhas e as bandejas são indicados na tabela da pagina 14.

N.B. O fabricante declina todas as responsabilidades no caso que quanto acima e as usuais normas de prevenção contra os acidentes não sejam respeitadas.

Il contenuto del presente manuale è generico e non tutte le funzionalità descritte potrebbero essere incluse nel vostro prodotto.
La Casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di stampa o di trascrizione. Si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti quelle modifiche che ritiene necessarie o utili, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

The contents of this manual are generic and not all the functions described may be available on your product.
The manufacturer declines all responsibility for possible inaccuracies contained in this pamphlet, due to printing or copying errors. We reserve the right to make on our own products those changes to be considered necessary or useful, without jeopardizing the essential characteristics.

Le contenu du présent manuel est générique et certaines des fonctions qui y sont décrites pourraient ne pas être disponibles sur votre produit.
Dans un souci constant d'amélioration qualitative, le constructeur se réserve la possibilité d'apporter à ses produits les modifications utiles, sans compromettre ses caractéristiques essentielles.
Le constructeur décline toutes responsabilité pour d'eventuelles inexactitudes contenues dans cette notice, imputables à des erreurs d'impression ou de transcription.

Der inhalt dieses handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen funktionen könnten in ihrem produkt eingeschlossen sein.
Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

El contenido de este manual es genérico y no todas las funcionalidades descritas podrían estar incluidas en su producto.
El fabricante declina toda responsabilidad por las posibles inexactitudes contenidas en el presente documento, imputables a errores de impresión o relacionadas. El fabricante se reserva el derecho de aportar a sus propios productos aquellas modificaciones que se considere necesarias o útiles, sin perjudicar las características esenciales.

De inhoud van deze handleiding is algemeen en het kan zijn dat niet alle functies die erin beschreven worden ook deel uitmaken van uw product.
De Fabrikant wijst iedere verantwoordelijkheid af voor enige onjuistheden in deze brochure welke geweten kunnen worden aan copie - of drukfouten. Hij behoudt zich het recht voor aan zijn eigen produkten wijzigingen aan te brengen die hij noodzakelijk of nuttig acht zonder dat de wezenlijke kenmerken erdoor varanderd worden.

O conteúdo do presente manual é genérico e pode acontecer que nem todas as funcionalidades descritas estejam incluídas no vosso produto.
O Fabricante não assume nenhuma responsabilidade acerca de eventuais inexactidões contidas na presente publicação, devidas a erros de impressão ou de transcrição. Reserva-se o direito de efectuar nos próprios produtos as eventuais modificações que considerar necessárias ou úteis, sem prejudicar as características essenciais.

Cod. 2.000.00.3 - 7ed

IMPORTANT: If your appliance appears not to be operating correctly, then you should disconnect it from your mains supply and then contact the Customer Care Department.

DO NOT ATTEMPT TO REPAIR THE APPLIANCE YOURSELF.

Please note that if an engineer is asked to attend whilst the product is under guarantee and finds that the problem is not the result of an appliance fault, then you may be liable for the cost of the call out charge.

The appliance must be accessible for the engineer to perform any necessary repair. If your appliance is installed in such a way that an engineer is concerned that damage will be caused to the appliance or your kitchen, then they will not complete a repair.

This includes situations where appliances have been tiled in, sealed in with sealant, have wooden obstructions placed in front of the appliance, like plinths. Or any installation other than the one specified by the manufacturer has been completed.

IMPORTANT: The manufacturer operates a policy of continuous improvement and reserves the right to adjust and modify its products without prior notification.

Baumatic®

United Kingdom
Baumatic Ltd.,
Baumatic Buildings,
6 Bennet Road,
Reading, Berkshire
RG2 0QX
United Kingdom

Sales Telephone
(0118) 933 6900
Sales Fax
(0118) 931 0035
Customer Care Telephone
(0118) 933 6911
Customer Care Fax
(0118) 986 9124
Spares Telephone
(01235) 437244
Advice Line Telephone
(0118) 933 6933

E-mail:
sales@baumatic.co.uk
customercare@baumatic.co.uk
spares@baumatic.co.uk
technical@baumatic.co.uk

Website:
www.baumatic.co.uk

Facebook:
www.facebook.com/baumatic.uk

Republic of Ireland

Service Telephone
1-890 812 724

Spares Telephone
091 756 771

Czech Republic/Slovakia
Baumatic s.r.o.

Lípová 665/1
460 01 Liberec 4
Czech Republic

Panenská 34
811 03 Bratislava - Staré Mesto
Slovakia

+420 483 577 200 (CZ)
+421 255 640 618 (SK)

www.baumatic.cz
www.baumatic.sk

Germany
Kundendienst & Ersatzteile

Deutschland 0049(0)180-5888975
Oesterreich +43 (0) 820 / 420423

www.baumatic.de

Italy
Baumatic Italia S.R.L.
Via Galvani N.3
35011 Campodarsego (PD)

+3904 9920 2297
www.baumatic.it

Holland
Baumatic Benelux B.V.
Dukdalfweg 15d
1332 BH ALMERE
Nederland

+31(0)36 549 1553/1555
www.baumatic.nl

www.baumatic.com